

বঙ্গের রসকান



কিরণ লেখা রায়
সঙ্কলিত

০০৭ ৫ ১ ৭০—

কলিকাতা

২৫ নং রায়বা গান ষ্ট্রীট ভারতমিডির যন্ত্র হইতে

শ্রীবিজয়কুমার মৈত্র দ্বারা প্রকাশিত

ও

শ্রীবিজয়কুমার মৈত্র দ্বারা মুদ্রিত।

১৩২৮

মূল্য: ১।০ টাকা

উৎসর্গ পত্র

পরমকল্যাণীয়া

শ্রীমতী ললিতা, শ্রীমতী উমা ও শ্রীমতী অপরাজিতা

করকর্মলৈয়

তোদের মায়ের নিকট হইতে কোনকণ্ঠ শিক্ষালাভ করার
সৌভাগ্য তোদের ঘটিল না। এক্ষণে তোদের জননীর সমস্ত
সঞ্চলিত তোদের 'জনক-ভূর' এই 'রন্ধন'খ'নি তোদের হাতে দিলাম;
ইহা দারা যদি কিছু শিখিতে নাও পারিস তথাপি ইহা হাতে লইলে
'মা'ব কথা মনে পরিবে। ইতি

দয়্যাবামপুর,
জেল্লা রাজসাহী।
বৈশাখ, ১৩২৮ সাল

আশীর্ব্বাদক

শ্রীশরৎকুমার রায়

সূচনা

বরেন্দ্রের (বর্তমান উত্তর বঙ্গের) সকল প্রকার লৌকিক, তত্ত্ব ও পূর্ব-ভার
উদ্ধার মানস করিয়া আমি আমার দ্বী কিরণ লেখা রামের উপর বরেন্দ্রে
প্রচলিত প্রবাদ, ব্রত-কথা, উপকথা, রন্ধন-প্রথা, 'দ্বী-আচার', প্রভৃতি
লৌকিক ও সামাজিক তথ্য সংগ্রহ কার্যের ভারপূর্ণ করি। তিনি এই
সংগ্রহ কার্যে অনেক দূর অগ্রসর হওয়ার পর গত ১৩২৫ বঙ্গাব্দের কা্তিক
মাসে সহসা হালগ্রামে পতিত হইলেন; সুতরাং তাঁহার আরম্ভ কার্য আর
শেষ করিয়া বাহিতে পারেন নাই। এক্ষণে তাঁহার সকল শ্রম ও বহু বার্গ,
হইবার উপক্রম স্বয়ং দেখিয়া আমি ভ্রাতৃদ্বন্দ্ব কল্যাণীয়া শ্রীমতী উম্মপ্রভা
এবং কন্যা কল্যাণীয়া শ্রীমতী ললিতার অনুরোধে, তাঁহার সমস্ত সংগ্রহীত
রন্ধন সম্বন্ধীয় নোট গুলি গ্রন্থাকারে নিবদ্ধ করিয়া 'বরেন্দ্র রন্ধন' নাম দিয়া
প্রকাশ করিলাম।

বরেন্দ্রে প্রচলিত রন্ধন-প্রণালী ব্যতিরেকে আমার দ্বী বারাগসী * প্রভৃতি
স্থানে যে দুই চারিটি অপরবিধ রন্ধন শিক্ষা করিয়াছিলেন নোট মধ্যে
থাকায় তাহাও এই গ্রন্থ মধ্যে সন্নিবিষ্ট করিলাম। বিপ্রদাস মুখোপাধ্যায়
এবং শ্রীযুক্তা প্রজ্ঞাসুন্দরী দেবীর নির্দিষ্ট পছন্দ অনুসরণ করিয়া ও আধুনিক
কচির প্রতি লক্ষ্য রাখিয়া আধুনিক রন্ধন হিসাবে এই গ্রন্থকে পূর্ণাবয়ব
করিবার নিমিত্ত সচরাচর প্রচলিত কতিপয় ইউরোপীয় এবং ইসলামীয়
রন্ধনও এই গ্রন্থ মধ্যে লিপিবদ্ধ করা গেল। বরেন্দ্র বহির্ভূত এই সকল
রন্ধনগুলি বরেন্দ্র প্রচলিত রন্ধন হইতে যাহাতে চিনিয়া লইবার বাধাত না
যেতে তন্নিমিত্ত প্রতিস্থলে তাহা স্বতন্ত্রভাবে চিহ্নিত করিয়া দেওয়া হইয়াছে।

* আমার পত্নীর কৈশোর ও শেষ-জীবন বারাগসীতে অতিবাহিত হয়।

তবে ঐ সকল বরেন্দ্র বহির্ভূত রন্ধন যে যে অধ্যায়ে লিখিলে তাহা বরেন্দ্র রন্ধনের সহিত কতকটা খাপ খাইতে এবং তাহার সহিত তুলনা করা যাইতে পারে বিবেচনা করিয়াছি তদনুসারে তাহা বিভাগ করিয়া সেই সেই অধ্যায় ভুক্ত করিয়াছি ।

বরেন্দ্র-প্রদর্শিত রন্ধন হিসাবে এই গ্রন্থ যে পূর্ণাবয়ব হইয়াছে একথা বলিতে আমি সাহস করি না । পরন্তু আমার জীব অকাল মৃত্যুতে এতদ্বিবর্কক সংগ্রহই অপূর্ণ রহিয়া গিয়াছে ; অপিচ তিনিও যতটুকু জানিতেন তাহাও আমি সম্পূর্ণ জ্ঞাত হইতে পারি নাই । তাহার ত্যক্ত কাগজ-পত্রাদি ‘হইকত আমার ক্ষমতার ঘেটুকু উদ্ধার সাধন সম্ভবপর হইয়াছে মাত্র তাহাই এই’ গ্রন্থে লিপিবদ্ধ করিয়াছি ; সুতরাং বহুক্ষেত্রে যে এই গ্রন্থের অসম্পূর্ণতা ও ত্রুটি পরিলক্ষিত হইবে তাহাতে আর সন্দেহ নাই ।

আমাদের পরিবারে আমার পত্নীর রন্ধন নিপুনতার যে একটু খ্যাতি জন্মিয়াছিল তাহার কারণ জিজ্ঞাস্য হইলে তিনি হাসিয়া কহিয়াছিলেন, “পাচিকার প্রধানতঃ দুইটি গুণ থাকা প্রয়োজন ; একটি রন্ধনে প্রতি আন্তরিক অমুরাগ বা শ্রদ্ধা, অপর, রন্ধনকালে তৎপ্রতি গভীর মনঃসংযোগ ।” আমার পত্নীর অটল ধৈর্য্যশীলতা দেখিয়া আমার বোধ হয়, সুপাচিকার তৃতীয় গুণ ধৈর্য্যশীলতাও বটে ।

দয়ারামপুর,
জেলা রাজশাহী ।
বৈশাখ. ১৩২৮ সাল

শ্রীশরৎকুমার রায়
(দ্বিষাপতিয়া)

সূচী পত্র ।

প্রথম অধ্যায় ।

পোড়া ১—৮

১। আলু পোড়া ২ ; ২। কাঁঠাল বীচি ২ ; ৩। মটরের ডাইল ২ ;
৪। কুমড়া বড়ি ৩ ; ৫। পটোল ৩ ; ৬। বেগুন ৩ ; ৭। আমলু
শাক ৪ ; ৮। নারিকেল-কুড়া ৪ ।

পোড়া (আমিষ) ৫

৯। টাকি মাছ পোড়া ৫ ; ১০। ইলিশমাছ (ক) পোড়া ৫ ;
১১। পাতারী ৫ ; (গ) কুমড়া পাতার ৬ ; (ঘ) নারিকলে ৬ ; (ঙ) ত্রিল ৭ ;
(চ) ক্ষৌর ৭ ; (ছ) বেক ৭ ;

দ্বিতীয় অধ্যায় ।

সিদ্ধ ৯—২৭

১১। ভাত, অন্ন বা ওদন ১০ ; ১২। মাড়েমাড়ে ভাত ১০ ; ১৩।
ফেণ-মুঠা ১০ ; ১৪। ক্ষুদের জাউ ১১ ; ১৫। পয়ুঁষিত অন্ন ১১ ; (ক)
পান্তাভাত ১১ ; (খ) ঘোল-পান্তা ১২ ; (গ) আশ্বজল বা কাঁজি ১২ ; (ঘ)
কড়কড়া ভাত ১২ ;

১৬। মুগের ডাইল সিদ্ধ ১২ ; ১৭। (ক) মটর ডাইল ১৩ ; (খ)
বাটা-মটরের ডাইল ১৩ ;

১৮। আলু সিদ্ধ ১৩ ; ১৯। আম কড়ালী ১৪ ; ২০। ওল ১৪ ; ২১।
মটরের কুমড়া বড়ি ১৪ ; ২২। বিলা ১৫ ; ২৩। লাউ শাক ১৫ ;

সিদ্ধ (আমিষ) ১৫ ;

২৪। ইলিশ মাছ সিদ্ধ ১৫ ; ২৫। বাচা মাছ ১৬ ; ২৬। রুই মাছ ১৬ ;
 লন্—হলাগুজ ১৬ ; মেয়নেস্ ১৬ ; টাটার ১৭ ; হোয়াইট ১৭ ;
 পার্শলি ১৭ ; ঈর্গ ১৭ ; কেপার ১৭ ; ওনিয়ান ১৭ ; চৌ-চৌ ১৮ ; ইলিশ
 মাছ চৌ-চৌ ১৮ ; ব্রাউন ১৮ ; ব্রেড ১৯ ; আপেল ১৯ ;

২৭। পক্ষী সিদ্ধ ১৮ ; ২৮। পক্ষীর ডামলিং ১৮ ; ২৯। গিসপাস ২০ ;

৩০। পলাস বা পোলাও ২০ ; ক। মাংসের পোলাও
 ২২ ; খ (১) মৎস্তের ২৪ ; খ (২) চিঙড়ী মাছের ২৬ ; গ। নিরামিষ ২৬ ;
 ঘ। ১০ মিষ্ট ২৬ ;

তৃতীয় অধ্যায়

ভাজি ২৮—৭২

৩১। আলু ভাজি ৩০ ; (ক) ফলা আলু ৩০ ; (৩) আলুর দম ৩০ ;
 (খ) পাট আলু ৩০ ; ৩১। আলুর বড়া ৩১ ; ৩২। বেগুন ভাজি ৩২ ;
 ৩৩। বেগুনের বড়া ৩২ ; ৩৪। পটোল ভাজি ৩২ ; ৩৫। করিলা ৩৩ ;
 ৩৬। পলতার বড়া ৩৩ ; ৩৭। নারিকেলের বড়া ৩৩ ; ৩৮। কুলকোবি
 ভাজি ৩৪ ; ৩৯। ছাঁচি কুমড়া ৩৪ ; ৪০। মিঠা কুমড়া ৩৪ ; ৪১। ওলের
 ডাঙুর ৩৪ ; ৪২। সজিনা গুঁটা ৩৪ ; ৪৩। সজিনা-ফুল ৩৫ ;

৪৪। মটর শাক ভাজি ৩৫ ; ৪৫। বথুয়া শাক ৩৫ ; ৪৬। গেসারীর
 শাক ৩৬ ; ৪৭। পাটের ৩৬ ; ৪৮। মেথি ৩৬ ; ৪৯। বিলাতী কুমড়ার
 ৩৬ ; ৫০। ছাঁচি কুমড়ার ৩৭ ; ৫১। কলমৌ ৩৭ ;

৫২। মটর গুঁটা ভাজি ৩৭ ; ৫৩। বৌ-সুন্দা বা সুন্দের পুড়পুড়ী ৩৮ ;

৫৪। পাট-ভাজি ৩৮ ; ৫৫। বুটের বেসনের পুট ৪০ ; ৫৬। তিলের
 পাট ৪১ ; ৫৭। সরিষার পাট ৪১ ; ৫৮। মাষ কলাইর ডাইয়ের পাট ৪২ ;
 ৫৯। ময়দার পাট ৪২ ; ৬০। ডাইলের চাপড়ী ৪২ ;

ভাজি (আমিষ) ৪৩

৬১। মাছ ভাজি ৪৩; ৬২। ক্ষুদ্র মাছের পুড়পুড়ী ৪৫; ৬৩। কুচা চিঙড়ীর সহিত বিলাতী কুমড়ার শাক ভাজি ৪৬; ৬৪। স্নজী দিয়া মাছ ভাজি ৪৬; (ক) রুই মাছ ৪৭; (খ) চিঙড়ী মাছ ৪৮; (গ) ইলিশ মাছ ৪৮; (ঘ) কৈ মাছ ৪৯; (ঙ) ভাঙ্গন মাছ ৫০; (চ) চিতল মাছ ৫০;

৬৫। চিঙড়ী মাছের বড়া ৫০; ৬৬। কাঁকড়ার বড়া ৫১; ৬৭। রুই মাছের টিকলি ভাজি ৫১; ৬৮। রুই মাছের তেলের বড়া ৫১; ৬৯। খাসীর তেলের বড়া ৫২;

৭০। পক্ষীর ডিম ভাজি ৫২; ৭১। পক্ষীর ডিমের বড়া ৫৩;

৭২। পাটার মেটে ভাজি ৫৩; ৭৩। পাটার মস্তিষ্ক ৫৩; ৭৪। ঘুমের জিহ্বা ৫৪; ৭৫। মাংস ভাজি ৫৪;

কাবাব-৫৩

ক। শূন্য ৫৭;

(১) আস্ত বা গোটা মাংসের শূন্য বা শিক-কাবাব ৫৭; ১। হংস শূন্য ৫৭;

(২) খণ্ড মাংসের শূন্য বা ছেঁচা শিক-কাবাব ৫৯; ২। মটন চপ ৬৪; ৩। পক্ষীর গিল ৬০; ৮। কাটি বা মির্জাফা কাবাব ৬৯;

(৩) কিমা মাংসের শিক কাবাব বা কোণ্ঠা-পরছন্দ ৬১;

খ৭ উধ্য ৬৩;

(১) গোটা বা আস্ত মাংসের উধ্য বা হাঁড়ী-কাবাব ৬৩; ৩। পক্ষী রোষ্ট ৬৩; ৪। পান্নার রোষ্ট ৬৫; ৫। মুছলম কাবাব ৬৬;

(২) খণ্ড মাংসের উধ্য বা ছেঁচা হাঁড়ী-কাবাব ৬। কাটলেট ৬৭; ৭। ষ্টেক ৬৮;

(৩) কিমা মাংসের হাঁড়ী-কাবাব ৭০; ৯। কোণ্ঠা-গুল ৭০;
১০। খাতাই-কাবাব ৭১; ১১। ক্রোকেট ৭২;

চতুর্থ অধ্যায়

মেথি পর্ক

(১) ছেঁচকী ৭৩—৮২

৭৬। লাউ-ছেঁচকী ৭৬; ৭৭। শিম ৭৬; ৭৮। লাউ-ভাদাল ৭৬;
৭৯। মোচা ৭৭; ৮০। পেঁয়াজ কলি বা ফুলকা ৭৭; ৮১। সজিনা কুলের
৭৭; ৮২। ফুলকোবি পাতা ৭৮; ৮৩। বিলাতী কুমড়া ৭৮; ৮৪। শশা
৭৮; ৮৫। ছাঁচি কুমড়া ৭৮; ৮৬। বটী ৭৯; ৮৭। থরথরি ৭৯; ৮৮।
আলু ৭৯; ৮৯। আলুর বুরি ৭৯; ৯০। আলু পটোলের বুরি ৮০;

ছেঁচকী (আমিষ) ৮০

৯১। ইলিশ মাছের বুরি ৮০; ৯২। কচি কুমড়ার সহিত ইলিশ মাছ
ছেঁচকী ৮০; ৯৩। লাউ-চিঙড়ী ৮১; ৯৪। ভাদাল-চিঙড়ী ৮১; ৯৫। কৈ
মাছের সহিত বাধা-কোবির ছেঁচকী ৮২

পঞ্চম অধ্যায়

মেথি পর্ক

(২) চড়চড়ী ৮৩—৯৪

৯৬। পাঁচ-মিশালী সাধারণ চড়চড়ী ৮৬; ৯৭। ঐ মিহি ৮৭; ৯৮।
বিলাতী কুমড়ার ৮৭; ৯৯। শিম ৮৮; ১০০। লাউ ৮৮; ১০১। শশা ৮৮;
১০২। সজিনা/গুঁটা ৮৯; ১০৩। বিলাতী কুমড়া শাকের ৮৯;

চড়চড়ী (আমিষ) ৮৯

১০৪। কই মাছের আনাজ যোগে চড়চড়ী ২০; ১০৫। ভেটকী মাছের ২০; ১০৬। চুঁচুড়া মাছের ২১; ১০৭। বিলাতী কুমড়া শাক দিয়া কুচা চিঙড়ীর ২২; ১০৮। মোয়া মাছ ২২;

১০৯। সরিষা-ইলিশ বা ইলিশ মাছের সরিষা-বাটা ঝোল ২৩;

১১০। করলা দ্বারা-মাছের তিত-চড়চড়ী ২৪;

ষষ্ঠ অধ্যায়

মেথি পর্ক

(৩) শুক্লা ৯৫—১০৮

১১১। সাধারণ পাঁচ-মিশালী বা সাদা শুক্লা ৯৬; ১১২। সাদাসিধা শুক্লা-ঝোল ৯৭; ১১৩। বেত-আগার শুক্লা ৯৮; ১১৪। শশা ৯৯; ১১৫। বুড়া বা পুরু কুমড়ার ১০০; ১১৬। করিলার ১০০; ১১৭। আনাজি-কলার ১০০; ১১৮। করিলা-পাতার ১০১; ১১৯। তিল-শুক্লা ১০১; ১২০। তিল-বেগুন ১০১; ১২১। করিলা-বেগুন ১০২; ১২২। গিমা-বেগুন ১০২; ১২৩। করিলার তিত-রাইতা ১০৩; ১২৪। করিলার তিত-ঝুরি ১০৩;

১২৫। চাপড় বন্ট ১০৩;

১২৬। পবতা-নতীর ঝোল ১০৪; ১২৭। তিত-ডাইল ১০৫;

শুক্লা (আমিষ) ১০৫

১২৮। পবা (পবতা) মাছের শুক্লা-ঝোল ১০৫; ১২৯। কই প্রভৃতি মাছের (মাছ-গোটা রাখিয়া) ১০৬; ১৩০। কই (নহ্লা) মাছের শুক্লা (মাছ ভাজিয়া) ১০৭; ১৩১। বোয়াল মাছের ১০৮।

সপ্তম অধ্যায়

মেথি পর্ব

(৪) বোল ১০৯—১২২

১০২। লাউর বোল ১১০; ১০৩। ছাঁচি-কুমড়ার ১১১; ১০৪।
বিলাতী কুমড়ার ১১২; ১০৫। পাচ-মিশালী ডাল-ফেলানো বোল বা তরকারী
(ক) শুধু জলে ১১২; (খ) চেলেনো জলে ১১৩;
১০৬। লাবরা (লাফরা) বা সাদা তরকারী ১১৪;

বোল (আমিষ) ১১৫

১০৭। ক্ষুদ্র মাছের বোল ১১৫; ১০৮। কুই মাছের ভাজা ১১৬;
১০৯। বোখাল মাছের ভাজা ১১৮; ১১০। ইলিশ মাছের ভাজা ১১৮;
১১১। চিঙড়ী মাছের মালাই-বোল ১১৯; ১১২। বাটী-চড়চড়ী ১১৯;
(১) আইরিষ ১২০; (২) ব্রাউন ১২১; (৩) পাই (পই-কটা) ১২২;

অষ্টম অধ্যায়

জিরা পর্ব

(১) সূপ ১২৩—১৩৯

১২৩। মুগের ডাইল ১২৬; ১২৪। কুই মাছের মুড়া দিয়া ১২৬;
১২৫। মাংসের সহিত ১২৭; ১২৬। ডিমের সহিত ১২৭; ১২৭।
মগুরীর ডাইল ১২৮; ১২৮। মাষ-কলাইর ১২৮; ১২৯। বুটের ১২৮;
১৩০। মটরের ১২৯; ১৩১। খেসারীর ১৩১; ১৩২। অরহরের ১৩০;
১৩৩। বোরা, বরবটি এবং শিম-বীড়ির ১৩১;

১৩৪। মাছের সূপ, সুরমা বা আধনি ১৩২; ১৩৫। মাংসের সূপ,
সুরমা বা আধনি ১৩৪

শেচরান্ন বা খিঁচুড়ি ১৩৫; ১৫৬। মুগের ডাইলের
খিঁচুড়ি ১৩৬; ১৫৭। মাষ-কলাইর ডাইলের ১৩৭; ১৫৮। মগুর ডাইলের
১৩৭; ১৫৯। অরহর ডাইলের ১৩৮;
১৬০। ভুনিখিঁচুড়ি ১৩৮; ১৬১। চিড়ার খিঁচুড়ি ১৩৮;

নবম অধ্যায়

জিরা পর্ব

(২) সন্ট ১৪০—১৫৩

১৬২। লাউর বেসুরী ১৪২; ১৬৩। বাঁধা-কোবির ঘন্ট ১৪২;
১৬৪। শিমের বেসুরী ১৪৩; ১৬৫। শিম-বেগুণে ১৪৩; ১৬৬।
কোয়াসের ১৪৩; ১৬৭। গোল-আলুর ১৪৪; ১৬৮। পালঙ শাকের
১৪৪; ১৬৯। মটর শাকের ১৪৫; ১৭০। সজিনা ফুলের বেসুরী ১৪৫;
১৭১। মেঁচার ঘন্ট ১৪৬; ১৭২। পটোল অথবা বিজার বেসুরী ১৪৬;
১৭৩। মিঠা (বিলাতী) কুমড়ার ১৪৬; ১৭৪। ছাঁচি কুমড়ার ১৪৭;
১৭৫। কচু ডাঁটার ১৪৭; ১৭৬। না'লের ১৪৮;

ঘন্ট (আমিষ) ১৪৮

১৭৭। রুই মাছের মুড়া-কাঁটা দিয়া লাউর ঘন্ট ১৪৮; ১৭৮। চিড়া-
মুড়া ঘন্ট ১৫০; ১৭৯। রুইমাছের মুড়া-কাঁটা দিয়া মিঠা কুমড়ার ঘন্ট ১৫০;
১৮০। পালঙ শাকের ১৫০; ১৮১। সারঙ্গ পুঁটা দিয়া মটর শাকের ঘন্ট
১৫১; ১৮২। আনাজি কুলার সহিত ইলিশ মাছের ঘন্ট ১৫১; ১৮৩।
ইলিশ মাছের সহিত ছাঁচি কুমড়ার ঘন্ট ১৫১; ১৮৪। ইলিশ মাছের সহিত
কচু-ডাঁটার ১৫২; ১৮৫। কুচা চিঙড়ীর সহিত লাউর ঘন্ট ১৫৩;

দশম অধ্যায়

জিরা পর্ব

(৩) ঝাল ১৫৪—১৭৩

১৮৬। ঝাল-রসা ১৫৬; ১৮৭। হিন্দুস্থানী ঝাল-লাফরা ১৫৭;
 হিন্দুস্থানী গরম-মশলা ও আমচুর ১৫৮; ১৮৮। আলুর ঝাল ১৫৯; ১৮৯।
 ইঁচড়ের (কাঁচা কাঁটাল) ১৬০; ১৯০। মোচার ১৬০; ১৯১। কলমী
 শাকের ১৬১; ১৯১। বেগুণের ১৬১; ১৯৩। গন্ধ-ভাদালীর ১৬২; ১৯৪।
 বিলাতী কুমড়ার বীচির শাসের ১৬২; ১৯৫। পেঁপের ১৬৩; ১৯৬।
 মৃগ ডাইলের ১৬৩; ১৯৭। ফুল-কোবির ঝাল-চড়চড়ী ১৬৩;

ঝাল (আমিষ) ১৬৪

১৯৮। রুইমাছের ঝাল ১৬৪; ১৯৯। চিতল মাছের ১৬৯; ২০০।
 কৈ মাছের ১৭০; ২০১। মাগুর মাছের ১৭০; ২০২। ইলিশ মাছের ১৭১;
 ২০৩। চিঙড়ী মাছের ১৭৩; ২০৪। লাউ-শোল ১৭২; ২০৫। শোল
 মাছের কলাপত ১৭২; ২০৬। মনোমোহিনী ঝাল-চড়চড়ী ১৭৩;

একাদশ অধ্যায়

জিরা পর্ব

(৪) কালিয়া ১৭৪—১৯৭

২০৭। আলু-কোবির কালিয়া ১৭৫; ২০৮। ইঁচড়ের ১৭৫; ২০৯।
 মোচার ১৭৬; ২১০। বেগুণের গলা ১৭৬; ২১১। ছানার ১৭৬;
 ২১২। বুটের ডাইলের জল-বড়ার বা ধোকার ১৭৭;

কালিয়া (আমিষ) ১৭৭

২১৩। রুই মাছের কালিয়া ১৭৭; ২১৪। রুই মাছের টিকলির ১৭৯;
 ২১৫। চিতল গাঙ্গুলি জল-বড়ার ১৮০;

২১৬। পক্ষীর কলার (জল-বড়া) ১৮১; ২১৭। গ্যালেন্টাইন
(জল-বড়া) ১৮২;

২১৮। পাঠার কালিরা ১৮২; ২১৯। কেঠোর ১৮৪; ২২০।
পক্ষীর ১৮৫; •

কারী ১৮৭

২২১। মেঘের মাদ্রাজ বা ঝাল কারী ১৮৭; ২২২। মেঘের সিন্ড
১৮৮; ২২৩। ড্রাই ১৮৯; ২২৪। কান্ট্রী কাপ্তান ১৮৯; ২২৫।
আলু মথরা, ১৯০; ২২৬। হোসেনা কারী (বা কাবাব) ১৯০;
২২৭। সিলোন বা মালাই-কারী ১৯১; ২২৮। বাগদা চিঙড়ীর মালাই
কারী ১৯২; ২২৯। চিঙড়ী মাছের শুক-কারী ১৯৩; ২৩০। ধোপ্ত-কারী
১৯৩; ২৩১। ঝাল ফ্রেজী ১৯৪;

২৩২। কোম্বী ১৯৪; ২৩৩। ভিগালু ১৯৫; ২৩৪। বাকাহ ১৯৭;
২৩৫। মালগোবা ১৯৭

দ্বাদশ অধ্যায়

অম্বল (টক) ১৯৮—২১০

২৩৬। কচি আমের অম্বল ১৯৯; ২৩৭। আম-চুনার ২০০;
২৩৮। পাকা আমের ২০০; ২৩৯। আম-সব্বের ২০০; ২৪০।
পাকা তেঁতুলের ২০০; ২৪১। কাঁচা তেঁতুলের ২০১; ২৪২। বোরের
(বদরীর) ২০১; ২৪৩। আনারসের ২০২; ২৪৪। করঞ্জার ২০২;
২৪৫। বড়ার অম্বল-ঝোল ২০৩; ২৪৬। টোমেটোর ২০৩; ২৪৭।
বিলাতী কুমড়ার ২০৩; ২৪৮। আলু-ই-বোথারার ২০৪; ২৪৯। পাকা
কলার ২০৫; ২৫০। আঙ্গি-আদা দিয়া পেপের ২০৫;

২৫১। দহির অম্বল ২০৫; ২৫২। 'তকু' ২০৫; ২৫৩। দহি-লাউ
২০৬; ২৫৪। রস-মুণ্ডি বা রস-গোলার অম্বল ২০৬;

অঙ্কল (আমিষ) ২০৬

- ২৫৫। আম-শোল ২০৬; ২৫৬। থইরা মাছের অঙ্কল ২০৭;
 ২৫৭। ইলিশ মাছের টক ২০৭; ২৫৮। ইলিশ মাছের ডিমের অঙ্কল
 ২০৮; ২৫৯। করঞ্জা দিয়া ইলিশ মাছের ডিমের ২০৮; ২৬০। আনারস
 দিয়া চিঙড়ী মাছের ২০৮; ২৬১। দই দিয়া মাছের ২০৯;
 ২৬২। পক্ষীর ডিমের অঙ্কল ২০৯; ২৬৩। পাঁঠার মুড়ীর ২০৯;
 ২৬৪। পাঁঠার মেটের ২১০;

ত্রয়োদশ অধ্যায়

চাটনি—২১১—২২৩

ক। মরিচ-বাটা ২১১

- ২৬৫। মানের মরিচ-বাটা ২১১; ২৬৬। মিঠাকুমড়ার- বীড়ির
 শাঁসের ২১২; ২৬৭। খারকোল বা খান কচু পাতার ২১২, ২৬৮।
 খনিয়া পাতার ২১২; ২৬৯। গুক্রা লঙ্কার ২১২;

খ (১) সাদাসিধা চাটনি ২১৩

- ২৭০। আমের মোল-জল ২১৩; ২৭১। কাঁচা আম পোড়ার
 চাটনি ২১৪; ২৭২। আম-চূনার ২১৪; ২৭৩। পাকা তেঁতুলের
 ২১৪; ২৭৪। কামরাঙ্গার ২১৪; ২৭৫। বাতাবি লেবুর ২১৫; ২৭৬।
 ক'থ বেলের ২১৫; ২৭৭। শশার ২১৫; ২৭৮। টোমেটোর ২১৬;
 ২৭৯। দস্তাল কচুর ডাঙরের ২১৬; ২৮০। নারিকেলের ২১৬;
 ২৮১। আলুর চাটনি বা সালাদ ২১৬; ২৮২। লেটুস সালাদ ২১৭;
 ২৮৩। দহির চাটনি ২১৭; ২৮৪। লাটের রাইচা ২১৮; ২৮৫।
 সাদাসিধা দই-মাছ ২১৮; ২৮৬। সাদাসিধা দই-বড়া ২১৮;

- খ (২) ঝাল-চাটনি ২১৯; ২৮৭। আলুর ঝাল-চাটনি ২২০;
 ২৮৮। পাঁঠার মেটের ২২০; ২৮৯। হরিণ মাংসের ২২১;
 ২২০। বাটা-ঝালের দহি-বড়া ২২১; ২৯১। ভাজা-ঝালের ২২২;
 ২৯২। বাটা-ঝালের দহি-মাছ ২২৩; ২৯৩। ভাজা-ঝালের ২২৩;

চতুর্দশ অধ্যায়

আচার ও কাসুন্দি ২২৪—২৪০

ক। নিমকী আচার ২২৫

- ২৯৪। আম-চুনা ২২৫; ২৯৫। কুল-চুর ২২৬; ২৯৬। লেবুর
 আচার বা 'জারক-লেবু' ২২৬; ২৯৭। আদার আচার ২২৭;

খ। তৈল আচার ২২৭

- ২৯৮। গোটা আমের আচার ২২৭; ২৯৯। কোটা আমের ২২৮;
 ৩০০। ঐ (বৈদেশিক) ২২৯; ৩০১। পেঁসা আমের ২২৯; ৩০২।
 কাঁটালের ২৩৬; ৩০৩। হরিকলের (নোয়াড়ের) ২৩১; ৩০৭। লঙ্কার ২৩১;

গ। সৈক্ক আচার ২৩২

- ৩০৫। ফলা আমের ভিনিগার চাটনি ২৩২; ৩০৬। টোপাকুলের
 ২৩৩; ৩০৭। টোমেটো সস ২৩৩; ৩০৮। পিকল ২৩৪;

ঘ। কাসুন্দি ২৩৪

- ৩০৯। আম-কাসুন্দি ২৩৫; বার-সজের গুড়া ২৩৮; ৩১০।
 ফুল-কাসুন্দি ২৩৯; ৩১১। তেঁতুল কাসুন্দি ২৩৯; ৩১২। ছড়া
 তেঁতুলের ঝাল-আচার ২৪০; ৩১৩। মান কাসুন্দি ২৪০; ৩১৪। বোর বা
 টোপা-কুল কাসুন্দি ২৪০।

বরেন্দ্র রক্ষণ

শুদ্ধি পত্র

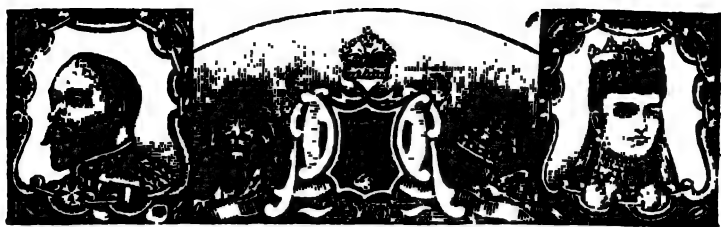
পৃষ্ঠা	পঙক্তি	মুদ্রিত	শুদ্ধ
৯	১০	তাপে	তাপে
৩০	১৪	স্বত	স্বতে
৪৮	৫	সেকরেল	মেকরেল
৬৩	৩	৩—১১	৪—১২
১০২	২০	রাউতা	তিত্ত-রাইতা
১১৩—১২২	শীর্ষ	সপ্তদশ	সপ্তম
১২৩—১২৭	শীর্ষ	অষ্টাদশ	অষ্টম
১৭০	৪	সুপ্ত	সুপ্ত
১৭৭ এবং	১	১১২ ইত্যাদি	২১২ ইত্যাদি
সমস্ত পরবর্তী পৃষ্ঠায়			
২১৮	৬, ১০	রাওতা	রাইতা
২২২	১৬	“ইচ্ছা করিলে সরিষা-বাটা” বসিবে	
২৩৯	১৫	“চিনি /৭/ বা আন্দাজ মত” বসিবে	
২৩২	১৭	চিনি /২	চিনি /৮

২২৯ পৃষ্ঠা মুদ্রিত হওয়ার পর অবগত হই, ৩০০ এবং ৩০১ সংখ্যক কোঠায় লিখিত ‘কোটা’ এবং পেয়া আয়ের আচারে’ সরিষা-বাটা /৭/ দুই ছটাক, সরিষা-বাটা //০ এক ছটাক হিসাব মিশাইয়া লইলে তাহা প্রকৃত ‘কাসুন্দি’ হইবে। তৎক্ষেত্রে ইচ্ছা করিলে রসুন বাটা বাদ দিবে।

কোটা আমের আচারে কেহ কেহ আম্রখণ্ড গুলিকে পূর্বে জলে অন্ন সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লয়েন। জলাধিকা থাকিলে কাস্তুন্দি শাঁষ পচিয়া নষ্ট হয় এই জন্য সিদ্ধ আম্র-খণ্ডগুলিকে যতদূর সম্ভব শুষ্ক করিয়া লওয়া উচিত।

আর একটি বিষয় লক্ষ্য করা প্রয়োজন; আমের খোসা ছুলিবার সময় একরূপ ঝরিকার ভাবে ছুলিবে যেন শাঁসের গায়ে খোসার লেশমাত্রও লাগিয়া না থাকে। কারণ খোসাতেই কসের ভাগ অধিক থাকে সুতরাং তাহা অবশিষ্ট থাকিলে কাঁচা আমে প্রস্তুত খাদ্যের স্বাদ ও বর্ণ 'কসো' হইতে পারে। কাপড়াদিতে ডলিয়া পূর্বে সরিষার খোসাও উঠাইয়া ফেলা উচিত।

ত্রুটি স্বীকার—‘অবল’ অর্থাৎ ‘অবলে’ ও ‘চকে’ পার্থক্য করা হয় নাই। বস্তুতঃ ‘খাটা’ অবলকেই ঢক বলা যায়।



বরেন্দ্র রন্ধন ।

১-১৮৫৭-৩-৩

প্রথম অধ্যায়

পোড়া ।

নবদ্বীপাধিপতি মহারাজ কৃষ্ণচন্দ্র একদা আহার করিতে বসিয়া বদীয় প্রিয় বয়স্ক গোপালকে জিজ্ঞাসা করিয়াছিলেন, “গোপাল, প্রথমে কি খাওয়া যায় বলত ?” গোপাল সপ্রতিভভাবে উত্তর করিয়াছিল, “মহারাজ, আগে ‘পোড়া’ খান, পোড়া-মুখে সব ভাল লাগিবে ।” গোপাল ইহা রহস্য করিয়া কহিলেও কথটা একেবারে হাসিয়া উড়াইয়া দিবার নহে । আদিকালে মনুষ্য-জাতি বোধ হয় সর্বপ্রথম আহারীয় দ্রব্য পোড়াইয়া লইয়া ভক্ষণ করা ছাড়া অপর কোনরূপে রন্ধন করিয়া আহার করিতে জানিত না । পরে সম্ভবতঃ ক্রমে জলে সিদ্ধ প্রভৃতি করিতে শিখিয়াছিল । এই নিমিত্ত এই গ্রন্থে সর্বপ্রথম ‘পোড়ার’ স্থান দেওয়া হইল ।

শাক, তরকারী, মৎস্য, মাংস উনানের মধ্যে গরম ছাইয়ের উপর অথবা জলস্ত কাঠের অঙ্গারের উপর রাখিয়া বা ধরিয়া উল্টাইয়া পাল্টাইয়া ঝলসানোকে 'পোড়া' বলা যাইতে পারে ।

পোড়াইবার কালে সাধারণতঃ ঝাল, মুগ এবং তৈল অথবা ঘৃত প্রভৃতির দ্বারা পোড়াইবার দ্রব্য মাখিয়া তবে পোড়াইতে হয় অথবা কখনও কখনও পূর্বে পোড়াইয়া লইয়া পশ্চাৎ ঝাল মুগ এবং তৈল বা ঘৃত প্রভৃতি মাখিয়া থাইতে হয় । স্থল বিশেষে পোড়াইবার দ্রব্যটি কলার পাতায় বা তদ্বৎ কোন পদার্থে জড়াইয়া পোড়াইয়া লইতে হয় । নিম্নে সাধারণতঃ যে সমস্ত দ্রব্য পোড়াইয়া খাইবার প্রথা এতদ্দেশে প্রচলিত আছে তাহাই লিখিত হইল ।

১। আনু পোড়া

গোল-আনু, শাঁখালু, লাল-আনু, গড়-আনু, প্রভৃতি নির্বাণোন্মুখ আখার উত্তম ছাইয়ের মধ্যে ফেলিয়া রাখিলে ধীরে ধীরে পুড়িয়া যাইবে । প্রয়োজন অনুসারে পুড়িলে উঠাইয়া উপরের ছাই জলে ধুইয়া কেলিবে ও খোসা ছাড়াইয়া সরিষাব তৈল, মুগ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে ।

২। কাঁঠাল বিচি পোড়া

খোসা সমেত কাঁঠাল বিচি উপরোক্ত রূপে পোড়াইবে, পরে পোড়া খোসা ছাড়াইয়া ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া তৈল, মুগ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে । আবার খোসা ছাড়াইয়া কাঁঠাল বিচি কাঠ খোলায় ভাজিয়া লইলেও বেশ হয় ।

৩। মটরের ডাইল পোড়া

মটরের ডাইল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় বাটিয়া লও । একটু শুকনা শুকনা ভাঙে বাটিয়া লইবে । এক্ষণে হাতে চাপিয়া অপেক্ষাকৃত বড়

বড় গোছের দলা পাকাও—কলা-পাতার জড়াইয়া বাঁধ, আখার মধ্যে উত্তপ্ত ছাইয়ের মধ্যে রাখ। প্রয়োজনানুরূপ পুড়িলে উঠাইয়া উপরের ছাই বাড়িয়া ফেলিয়া ঘৃত অথবা সরিষার তৈল, মূগ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া ভাতের সহিত খাও। আবার মটরের ডাইল-বাটার সহিত সরিষাবাটা ও নারিকেল-কুড়া বাটা ও মূগ মিশাইয়া উপরে নোচে কলাপাতা দিয়া তাওয়ার উপর রাখিয়া চাপড়ী আকারে পোড়ান যায়।

৪ । কুমড়া-বড়ি পোড়া

খড়ের আঙুণে কুমড়াবড়ি ঝলসাইয়া লও। ফুটন্ত জলে ছাড়। সিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল চিপিয়া ফেলিয়া সরিষার তৈল, মূগ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া ভাতের সঙ্গে খাও। তৈল একটু পরিমাণে বেশী মাখিতে হয়।

৫ । পটোল পোড়া

পটোল সিদ্ধ অপেক্ষা পোড়াইয়া খাইতেই ভাল। এক বা একাধিক পটোল লোহান সরু লম্বা গোছের শিকে ছুঁড়িয়া জলন্ত আখার মধ্যে দিয়া শিক ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া পোড়াও। পুড়িলে বাহির করিয়া শিক হইতে পুলিয়া সাফ করিয়া তৈল, মূগ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাও। ইচ্ছা করিলে অন্ন কিছু পোড়াইয়া লইয়া পরে জলে বা ভাতে দিয়া সিদ্ধ করিয়া মাখিয়া খাইতে পার।

৬ । বেগুন পোড়া

বেগুন সাধারণতঃ সিদ্ধ অপেক্ষা পোড়াইয়া খাওয়াই প্রশস্ত। উত্তম বড় অথচ আলি দেখিয়া বেগুন লও। গায়ে একটা হেঁদা করিয়া একটু তৈল মাখাইয়া আখার উত্তপ্ত ছাইয়ে ফেলিয়া পোড়াও। পরে পোড়া অংশ তুলিয়া

পরিষ্কার করিয়া ছানিয়া লও । তৈল (একটু বেশী পরিমাণে), মুগ ও কাঁচা লক্ষা মাখিয়া খাও । ইচ্ছা করিলে তৎসহ আদা বাঁটা, পেঁয়াজ বাটা মাখিয়া লইতে পার ।

কেহ কেহ বেগুণের দুই পার্শ্বে দুইটা ছেঁদা করিয়া এক ছেঁদায় একটা কাঁচা লক্ষা ও অপর ছেঁদায় এক কোয়া রসুন বা হিঙ পুরিয়া একটু তৈল মাখিয়া পোড়াইয়া লয়েন । পরে কাঁচা লক্ষা ও রসুন বা হিঙ সহ ঐ পোড়া বেগুনে তৈল, মুগ, পেঁয়াজ ও আদার রস মাখিয়া খান ।

বেগুণের পার্শ্বে ছেঁদা না করিয়া পোড়াইলে উহা সশব্দে ফাটিয়া যাইবান 'আশ্চর্য' থাকে । পটোলেরও তাহাই ।

৭ । আমলু শাক পোড়া

আমলুর শাক কলাপাতায় জড়াইয়া আখার মধ্যে ছাইয়ে ফেলিয়া পোড়াও । পরে পোড়া কলার পাতা ফেলিয়া দিয়া তৈল, মুগ, কাঁচা লক্ষা ও সরিষা বাটা মাখিয়া খাও । কেহ কেহ তৈল, মুগ, কাঁচা লক্ষা ও সরিষা বাটা দিয়া পুর্বেই শাক মাখিয়া পোড়াইয়া লয়েন । এতৎসহ নারিকেল কুড়, মিশাইবাও পোড়ান যাইতে পারে ।

৮ । নারিকেল-কুড়া পোড়া

ঝুনা নারিকেল কুড়া বইয়া তৎসহ মুগ ও সরিষা বাটা মাখিয়া কলাপাতায় জড়াইয়া আখার ছাইয়ের মধ্যে ফেলিয়া পোড়াও ।

পোড়া । (আমিষ) .

৯ । টাকি (ছাতিয়ান) মাছ পোড়া

টাকি মাছের মুড়া ফিছা কাটিয়া ফেলিয়া এবং গোটের নাড়ী প্রভৃতি বাহির করিয়া ফেলিয়া আইস্, উঠাইয়া সাফ্ করিয়া লও । এক্ষণে জলস্ত কাঠের কয়লার উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া পোড়াইয়া লও । পবে মাছ পরিষ্কার করিয়া ফুটন্ত জলে হালুদ মিশাইয়া পুনঃ সিদ্ধ করিয়া লও । কাটা বাছিয়া ফেলিয়া তৈল (একটু বেশি পবিমাণে), নুগ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাও । •

শো'ল মাছ ও এইভাঙ্গ পোড়াইতে হয় । •

১০ । ইলিশ মাছ পোড়া

(ক)* ইলিশ মাছের মুড়া ফিছা কাটিয়া ফেলিয়া এবং আইস্, উঠাইয়া ফেলিয়া ছোট্ হইলে গোটা মাছ এবং বড় হইলে দুই বা তিন খণ্ড করিয়া লও । তৈল, নুগ, হালুদ, সরিষাবাটা ও কাঁচালঙ্কা বাটা দিয়া উত্তমরূপে মাখ । কলাপাতা দিয়া উত্তমরূপে তিন, চারি পরল করিয়া জড়াইয়া বাধ । উনানের উত্তপ্ত ছাইএর উপর ফেলিয়া ধীরে ধীরে পোড়াও । পরে পোড়া কলাপাতা সাবধানে ছাড়াইয়া ফেলিয়া মাছ খাও ।

(খ) মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া উপরি-উক্ত বিধানে মাখ । গাদা অপেক্ষা পেটের মাছেই ইহা ভাল হয় । একখানা লোহার তৈ বা তাওয়ান উপর ২।৩ পরল কলার পাতা বিছাইয়া তদুপরি মাখা মাছ সাজাও । অপর এক খণ্ড কলাপাত দিয়া ঢাক এবং সমস্ত আর একখানি লোহার তাওয়া দিয়া ঢাক, জলস্ত অঙ্গারের উপর বসাও এবং তাওয়ান ঢাকনার উপরও

জলন্ত অঙ্গার দাও। কিছুক্ষণ পরে মাছ বাহির করিয়া লইয়া খাও। ইহাকে ‘পাতাড়ি’ বলে।

(গ) উপরি-উক্ত বিধানেন মাছ কুটিয়া ও মাখিয়া ছাঁচি কুমড়ার পাতা দিয়া জড়াও, তৎপর তাহা আবার কলাপাতায় উত্তমরূপে জড়াও। ভাত ঢালা গাম্ভায় কিছু ভাত ঢালিয়া সেই উত্তপ্ত ভাতের উপর পাতা-জড়ান ইলিশ মাছ রাখিয়া পুনরায় তদুপরি আরও উত্তপ্ত ভাত ঢালিয়া দাও। ভাতের উত্তাপে ইলিশ মাছ সুপক্ক হইবে। সাবধান, এক্রপভাবে পাতা দ্বারা মাছ জড়াইবে যেন মাথা মাছের কোন অংশ গড়াইয়া বাহির হইয়া ভাতের উপর না পড়ে। তাহা হইলে ভাতের আঁশটে গন্ধ হইবে। পক্ষান্তরে ভাতের জলও যেন পাতার মধ্যে না ঢোকে। এই নিমিত্ত মাড় গালা ভাতের মধ্যে মাছ রাখিয়া এই ‘পাতাড়ি’ পাক করাই নিরাপদ। কুমড়া পাতা সহ মাছ একত্রে মাখিয়া খাইবে।

বাঁশপাতা, পবা, কৈ, টাকি এবং চিঙড়ী মাছের উপরোক্ত প্রকারে পাতাড়ি রাঁধা হইয়া থাকে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে কুমড়া পাতার পরিবর্তে শুধু কলাপাতায় মাছ জড়াইবে।

(ঘ) একটা উত্তম বুনা নারিকেলের উপরের ছোবা উঠাইয়া ফেলিয়া মুখ একটু কাটিয়া ভিতরের জল বাহির করিয়া ফেল। এক্ষণে মূগ, হলুদ, কাঁচা লঙ্কা বাটা এবং সরিষা বাটা মাখান ইলিশ মাছ নারিকেলের ভিতরে পুরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দাও। নারিকেলের মালার উপর এক আঙ্গুল পুরু করিয়া মাটির লেপ দাও। আখার মধ্যে জলন্ত অঙ্গারের উপর রাখ। এক পাশ পুড়িয়া মাটি লাল হইলে অপর পাশ উল্টাইয়া দাও। পরে আখার মধ্য হইতে বাহির করিয়া মাটি ছাড়াইয়া সাবধানে মাছ বাহির করিয়া লইয়া খাও।

চিঙড়ী মাছও এইরূপে নারিকেলের মধ্যে পুরিয়া পোড়াইয়া খাইতে ভাল।

(ঙ) গ্রিল (বৈদেশিক)—ইলিশ মাছের মুড়া ফিঁছা কাটিয়া ফেলিয়া লম্বালম্বি ভাবে চিরিয়া বা কাটিয়া দুই ফাল্টা কর। ফাল্টা বড় বড় হইলে তাহা অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট খণ্ডে কাটিয়া লও, প্রতি খণ্ডেই গাদা ও পেটীর মাছ থাকিবে। এক্ষণে মূণ, গোলমরিচের গুঁড়া, রাইসব্রিবার গুঁড়া, একটু চিনি, লেবুর রস অথবা সিকি এবং একবী সমুদায় মাছ মাখিয়া খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। এক্ষণে ‘গ্রিলদানিতে’ যি মাখিয়া জলন্ত অঙ্গারের উপর বসায়। উত্তপ্ত হইলে মাছের টুকরাগুলি তত্পরি সাজাইয়া দাও। ঝলপাতে থাক। মধ্যে মধ্যে একটু একটু যি দিবে—যাহাতে মাছ গ্রিলদানির সহিত পুড়িয়া না ধরে। এক পিঠে হইলে অপর পিঠ উল্টাইয়া দাও। লালচে রঙ্গ হইলে নামাও।

লেবুর রস, গোলমরিচের গুঁড়া ও মাখন একত্রে গরম করিয়া এই মাছে মাখিয়া থাক।

শোল, টাকি, মাগুর প্রভৃতি মাছের এইরূপে ‘গ্রিল’ হইতে পারে।

(চ) স্মোক (বৈদেশিক)—উপর উক্ত বিধানে সমস্ত মসলা দিয়া মাছ মাখিয়া পরে গ্রিলদানিতে যি মাখাইয়া মাছ সাজায়। জলন্ত অঙ্গারের উপর কিছু করাতের গুঁড়া, ভিজ্রা পোরাল (বিয়ালি) বা গুড়ের মুড়কি প্রভৃতি দিয় খুব ঘোঁষা কর। তত্পরি গ্রিলদানি বসাইয়া দাও। সমস্তটা একটা কাঠের প্যাকবাক্স বা তদ্বৎ কোন ঢাকনার দ্বারা ঢাকিয়া ফেল, যেন ঘোঁষা উত্তমরূপে ইলিশ মংস্তের গায়ে লাগিতে পারে। এক পিঠ লালচে হইলে তত্পরি পিঠ উল্টাইয়া দাও। পরে ইলিশ মাছ বাহির করিয়া থাক।

ইলিশ মাছের ডিম্বেরও গ্রিল এবং স্মোক হইয়া থাকে।

বাঁশপাতা, পবা, বাঁচা প্রভৃতি কোমল মাছের এইরূপে ‘স্মোক’ করা হইতে পারে।

(ছ) বেক (বৈদেশিক)—ইলিশ মাছ ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাটিয়া

লও। মুগ, গোল মরিচের গুড়া, লেবুর রস বা ভিনিগার, পার্সলী শাকের কুচি এবং একটু একুবি সস ও সালাদ অয়েল দিয়া মাছ মাখ। একখানি পাই-ডিসে দ্বত মাখিয়া মাছ সাঁজাও। কিছু হুধের ক্রিম মিশাইতে পার। উপরে পার্মেসন চিজের গুঁড়া এবং ব্রেডক্রাম ছড়াইয়া দাও। এক্ষণে এই পাই-ডিস্টী একটা তুন্দরের বা তেজালের মধ্যে রাখিয়া মাছ বেক বা পুটপাক কর। তেজালের মধ্যে রাখিলে তাহার উপরে ও নীচে জলন্ত অঙ্গার দিতে হইবে।

চিঙড়ী, রুই প্রভৃতি ন'হেরও এই বা অন্য প্রকারে বেক হইতে পারে।

১০ দ্রষ্টব্য—‘পোড়া’ মাংস রন্ধন সম্বন্ধে ‘ভাজি’ অধ্যায়ে লিখিত হইবে।





দ্বিতীয় অধ্যায় ।

সিদ্ধি (নিরামিষ)

আগুনের উপর হাঁড়ি করিয়া ফুটন্ত জলে চাউল, ডাইল, তরিতরকারী, মৎস্ত, মাংসাদি পাক করাকে সিদ্ধ করা বলা যাইতে পারে ।

সিদ্ধ দ্রব্য শুধু শুধু থাওয়া চলে না, ঘৃত বা তৈল এবং মূণ মাখিয়া সাধারণতঃ খাইতে হয় । তাহা আরও সুস্বাদু করিতে হইলে তৎসহ কাঁচা লক্ষা বা মরিচের গুঁড়া এবং ফলবিশেষে সরিষা বাটা প্রভৃতি মাখিয়া লইতে হয় । *

আনাজ শ্রেফ্ ফুটন্ত জলে সিদ্ধ না করিয়া ভাতের মধ্যে দিয়া অথবা গরম জলের তাপে সিদ্ধ করিলে অধিক সুস্বাদু হয় ।

* ইউরোপীয় রন্ধনে সিদ্ধ একটা প্রধান খাদ্য । মৎস্ত এবং সম্ভী ইউরোপীয়গণ সাধারণতঃ সিদ্ধ করিয়াই খান । তবে সচরাচর শ্রেফ্ সাধা জলে সিদ্ধ না করিয়া মৎস্ত অথবা মাংসের মূষায় সিদ্ধ করিয়া লন এবং হুইট অয়েল, ভিনিয়ার (সেরকা), মাখন, মূণ, মরিচের গুঁড়া রাইসরিবার গুঁড়া এবং সিদ্ধ ডিমের হরিদ্রা অংশ প্রভৃতি বিভিন্ন প্রকার উপাদানের সংমিশ্রণে বিভিন্ন প্রকারের 'সস' প্রস্তুত করিয়া লইয়া সম্ভী ও মৎস্তের সহিত বিশালাই আহার করেন । বিভিন্ন প্রকারের সসের নাম অনুসারে আহারীয় দ্রব্যের নামকরণ হইয়া থাকে ।

১১। ভাত, অন্ন বা ওদন

হাঁড়িতে জল দিয়া আগুণে ফুটাও। চাউল ছাড়। যতটা চাউল দিবে জল তদপেক্ষা তিন গুণ পরিমাণ থাকা চাই। সিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল গালিয়া ফেলিয়া অন্ন লইবে।

১২। মাড়ে মাড়ে ভাত

আতপ চাউল জলে সিদ্ধ করিবে। উত্তম সিদ্ধ হইলে মাড় না গালিয়া তৎসহ অন্ন খাইবে। এই ভাতে উপরিলিখিত, বিধান অপেক্ষা কিঞ্চিৎ কম জল দিতে হইবে। সাধারণতঃ এই ভাতে ডাইল এবং আনাঙ্গ ফেলিয়া এক সঙ্গে সিদ্ধ করিয়া লওয়া হয়, এবং তাহারই সহ ঘৃত সৈন্ধব যোগে খাইতে হয়।

অগ্রহায়ণ মাসে নূতন আমন ধানের চাউল উঠিলে তাহার আতপ এইরূপ সিদ্ধ সহকারে খাইতে ভাল। সেই সময় নূতন মূলা, নূতন কুমড়া-বড়ী (মটরের), নূতন আলু, নূতন শিম, নূতন বকরুল, নূতন বরবটা প্রভৃতি উঠে। এই সমস্ত আনাঙ্গ-সিদ্ধ সহকারে ঘৃত সৈন্ধব ও মটর ডাইল সিদ্ধ দিয়া নূতন চাউলের মাড়ে মাড়ে ভাত মাখিয়া খাইতে উপাদেয়। নূতন মূলা ও মটরের কুমড়া-বড়ী তৈল, লুণ, লবঙ্গ দিয়া মাখিতে হয়।

১৩। ফেণ-মুঠা

দেশী আমনের আতপ চাউল লও। ধোও। ঢেঁকীতে কুট। চাল-নীতে (আটা-চালার) চাল। ছাঁকা শুঁড়া যাহা পড়িবে লইয়া একটু গরম জল মিখাইয়া মাখিয়া হাতে করিয়া চাপিয়া দলা পাকাও। দলা গরম জলে ফেলিয়া অর্ধ সিদ্ধ কর। বেশ আঠা আঠা গোছ হইলে জল হইতে উঠাইয়া বেশ করিয়া ঠাঙ্গিয়া মাখিয়া লও। এখন পুনরায় হাতে করিয়া আঙ্গুলে চাপিয়া 'মুঠা' বানাও।

এখন চালনীতে যে ক্ষুদ্র অবশিষ্ট আছে, তাহা হইয়া ভাত পাক কর । মুঠাগুলি তাহার মধ্যে ছাড় । সুসিদ্ধ হইলে মাড়ে মাড়ে ভাত নামাও । এই ভাত বেশী পরিমাণে ঘৃত এবং মৃণ মাখিয়া খাইতে ভাল, এবং মুঠা ডাইল অথবা বেশরী প্রভৃতি সহ খাইতে ভাল । মুঠা গুড় দিয়াও সাধারণতঃ খাওয়া হইয়া থাকে । অগ্রহায়ণ মাসে নূতন আমন ধান উঠিলে নূতন বষ্টির দিনে এই ফেণ-মুঠা খাওয়া হইয়া থাকে ।

১৪ । ক্ষুদের জাউ

চাউলের ক্ষুদ বেশ করিয়া ধুইয়া হাঁড়িতে ক্ষুদ ও পরিমাণ মত জল দিয়া সিদ্ধ কর । সিদ্ধ হইলে ঘাঁটিয়া লইয়া নামাও । ইহার জুল গালিতে হয় না । এক্ষণে শুকালকা পোড়াইয়া গুঁড়া করিয়া লও এবং কালীজিরা আধকচড়া করিয়া বাট । পরে উভয় তেল মৃণ সহ একত্রে মিশাইয়া ক্ষুদের জাউর সহিত মাখিয়া খাও ।

১৫ । পয়ুষ্মিত অন্ন

পয়ুষ্মিত অন্ন বিবিধ উপায়ে প্রস্তুত ও বিবিধ উপকরণ যোগে ভক্ষণ করা বাঙ্গালা দেশের সর্বত্র প্রচলিত আছে । এতন্মধ্যে সচরাচর ব্যবহৃত দুই একটি সম্বন্ধে লিখিত হইল ।

(ক) পাস্তাভাত—অগ্নে জল দিয়া কিছুক্ষণ রাখিয়া দিলে যখন তাহা কিস্তিং অন্নস্বাদবিশিষ্ট হইবে তখন তাহার সহিত মৃণ, ছোট-পেঁয়াজ, বাল-কাসুলী প্রভৃতি মাখিয়া খাইবে । পাস্তা ভাতের অন্ন জলকে ‘আমানি’ বলে ।

কাঁচা আম দেওয়া মটর ডাইলের চড়চড়ী দ্বারা মাখিয়া অপর কোন প্রকার চড়চড়ী, কাঁটালের বাল, বেশরী প্রভৃতি সহও ইহা খাইতে ভাল । ভ্রূগোৎসবে বিজয়া-দশমীর দিবসে দর্পণ-বিসর্জনের পূর্বে পাস্তাভাত ও নালের বেশরী দ্বারা ‘মী’র ভোগ দেওয়া হইয়া থাকে ।

(খ) ষোল পান্তা—উপরি-উক্ত বিধানে প্রস্তুত করিবে এবং উপরি-উক্ত উপকরণ যোগে খাঁচবে, কেবল অন্ন জলে না ভিজাইয়া ঘোলে ভিজাইয়া রাখিবে এবং খানকত লেবুপাতা তন্মধ্যে 'গুঁজিয়া' দিয়া উহার সুগন্ধ করিবে ।

(গ) আম্রজল বা কাঁজি—একটি পাতিলে (হাড়িতে) পুরাণ চাউনের বরবরে ভাত জল সহ রাখ, পাঁচ সাত দিবস পরে উহা বিলক্ষণ অন্নগন্ধবিশিষ্ট হইলে জলটুকু ছাঁকিয়া লইবে । অন্ননাশক, স্নিগ্ধকারক প্রভৃতি বহুগুণ-বিশিষ্ট বলিয়া এই জলের প্রসিদ্ধি আছে । পূর্বে প্রতি গৃহস্থ-বাটিতে 'আম্র-জলের পাতিল' রাখা রীতি ছিল, এবং নিত্য তাহাতে দুটি অন্ন রাখা হইত, একবার কাঁজি ছাঁকিয়া লইলে পুনঃ জল দেওয়া হইত । পাতিল কখন সাফ করা হইত বলিয়া বোধ হয় না ।

(ঘ) কড়কড়া ভাত—শীতকালে নূতন আম্রের উষ্ণ চাউলের ভাত পূর্ব দিন পাক করিয়া শুকাইয়া রাখিয়া পরদিন তৈল, মুগ, কাঁচা লঙ্কা অথবা মরিচ-বাটা দিয়া মাখিয়া খাইবে । চিতল, আইড, টাই প্রভৃতি তৈলাক্ত মাছের বাসী 'সরপড়া' ঝোলের সহিত ও এই 'কড়কড়া' ভাত খাইত ভাল ।

১৬ । মুগের ডাইল সিদ্ধ

একখানা নেকড়াতে বালুতে ভাজা মুগের ডাইল যথেষ্ট ঢিলা করিয়া বাধিয়া ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে । সিদ্ধ হইয়া বেশ মাখনের মত হইবে । পর্যাপ্ত পরিমাণে খাঁটি গাওয়া রস ও হুন মাখিয়া সরু উষ্ণ চাউলের ভাতের সঙ্গে খাইবে ।

মুগের ডাইলও এইরূপ ভাবে ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে । জল না ছুটিলে ডাইল ছাড়িও না । তাহা হইলে ডাল সিদ্ধ হইবে না । মুগের ডাইল

সিদ্ধ করিলে কেমন এক রকম দুর্গন্ধবিশিষ্ট হয়, সুতরাং ইহা তৈল, হুণ, কাঁচা লক্ষা ও পেঁয়াজ কুচি দিয়া মাখিয়া থাইতে হয় ।

বালুতে ভাজা মাষকলাইর ডাইলও মুগের ডাইলের স্থায় সিদ্ধ করিবে । কিন্তু ঘির পরিবর্তে তৈল দিয়া মাখিবে ।

১৭ (ক) মটর ডাইল সিদ্ধ

দেশী বা ছোট মটরের ডাইল নেকড়াতে ঢিলা করিয়া বাধিয়া ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে । ঘৃত, হুণ, বাঁচা লক্ষা ও পেঁয়াজ কুচি যোগে নূতন আমন ধানের চাউলের মাড়ে মাড়ে ভাতের সহিত মাখিয়া এই ডাইল সিদ্ধ থাইতে ভাল ।

গেসারীর ডাইলও এইভাবে সিদ্ধ করিয়া মাখিয়া থাইবে । কিন্তু রাতের পরিবর্তে তৈল দিয়া মাখিলেই তাহার স্বাদ ভাল হইবে ।

১৭ (খ) বাটা মটর ডাইল সিদ্ধ

দেশী মটর ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া বাটিয়া লও । হাতে করিয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় দলা পাকাইয়া ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ কর । ঘৃত, হুণ, বাঁচা লক্ষা মাখিয়া সরু আতপানের সহিত মাখিয়া একটু দধি সংযোগে থাইতে ইহা ভাল ।

১৮ । আলু সিদ্ধ

খোসা সমেত গোল আলু জলে অথবা ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে । খোসা ছাড়াইয়া ঘৃত (অথবা তৈল), হুণ ও রুচি অনুসারে কাঁচা লক্ষা মাখিয়া থাইবে । নূতন আলু সিদ্ধ থাইতে অধিকতর সুস্বাদু ।

একখণ্ড নেকড়ায় আলু বাধিয়া জলে শিকি পূর্ণ হাঁড়ির উপর বুলাও । যেন আলু জলে না ঠেকে । একপাশে হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দিয়া আগুনে বসাও ।

জল ফুটিয়া তাহার ভাপঃ উঠিয়া আলুতে লাগিয়া তাহা সিদ্ধ করিবে ।
এইরূপ সিদ্ধ করাকে ভাপে সিদ্ধ কহে ।

ফুল কোবি, বাঁধা কোবি, ওল কোবি সালগম, গাজর, মূলা, কাঁচা পাকা মিঠা কুমড়া, আনাজি কলা, লাল আলু, শালুক, বেত-আগা, মোচা, পাণিফল, প্রভৃতি আলুর ছায় সিদ্ধ করিয়া রুতে মাখিয়া খাইবে । মূলা তৈলে মাখিলেই ভাল হয় ।

১৯ । আম কড়ালী সিদ্ধ

আম কড়ালী, পাকা আম, জলপাই, কাঁচা তেঁতুল, আমড়া, আঙ্গুর, পিচফল প্রভৃতি ভাতে কেলিয়া সিদ্ধ করিয়া চিনি দিয়া মাখিয়া খাও ।

২০ । ওল সিদ্ধ

ওল খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া একটু সোড়া বা চুণ মাখিবে । ঝাণিকরূপ পরে ধুইয়া ফেলিবে । এইরূপ করিলে ওলের মুখ ধরা দোষ অনেক নষ্ট হইবে । এক্ষণে জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া তৈল, লুণ, কাঁচা লঙ্কা এবং সরিষা বাটা দিয়া বেশ চটকইয়া মাখিবে । শুকনা ভ্রূতের সহিত খাইবে । খবরদার, ওলের সহিত ঘৃত-সংযোগ হইলে মুখ ধরিতে পারে ।

মান কচু, ঘট কচু, থামা কচু প্রভৃতি এইরূপে সিদ্ধ করিয়া তৈল, লুণ, কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে । ইহাদের সহিত সরিষাবাটা মাখা আবশ্যক করে না ।

২১ । মটরের কুমড়া-বড়ি সিদ্ধ

খড়ের আশুণে মটরের কুমড়া বড়ি ঝলসাইয়া লইয়া ভাতে সিদ্ধ কর । তৈল, লুণ, কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া আতপ অগ্নের সহিত বিশেষতঃ নূতন আমনের মাড়ে মাড়ে ভাতের সহিত খাইতে ভাল । ('পোঃ'ও লিখিত হইয়াছে ।)

খেসারির ভাইলের বড়ি এইরূপভাবে খাইবে ।

২২। ঝিঙ্গা সিদ্ধ

কচি ঝিঙ্গা জলে অথবা ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে । পরে জল চিপিয়া ফেলিয়া ঘৃত কিম্বা তৈল, নুণ ও কাঁচা লঙ্কা দিয়া মাখিবে । বিষে মাখিলে লঙ্কা ইচ্ছা করিলে বাদ দিতে পাব । পটোল, করিলা, শিম, বরবটী, মুলা, মটর গুটি, বকফুল প্রভৃতি সবজী এইরূপে সিদ্ধ করিবে । করিলা সিদ্ধ আনু সিদ্ধ সহ একত্রে মাখিয়া থাইতে মন্দ লাগে না ।

২৩। লাউ-শাক সিদ্ধ

নূতন আমের ভাতের মাড়ে লাউ শাক ও ডগা সিদ্ধ করিয়া তৈল, নুণ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া থাইবে । ইহার সহিত বথুয়ার শাক ও শলুপের-শাক মিশাইয়া সিদ্ধ করিলে স্বাদ উত্তম হয় । বথুয়া ও শলুপের পরিবর্তে হেলেক্ষার শাক মিশাইয়া সিদ্ধ করিয়াও লাউ শাক সিদ্ধ থাওয়া হয় ।

হেলেক্ষা ও বথুয়ার শাক আলাহিদা ভাবে সিদ্ধ করিয়াও খায় ।

সিদ্ধ ।—(আমিষ)

২৪। ইলিশ মাছ সিদ্ধ

ইলিশ মাছ কুটিয়া জলে বা ভাপে সিদ্ধ করিয়া তৈল, নুণ, কাঁচা লঙ্কা ও সরিষা বাঁটা দিয়া মাখিয়া থাইবে, কিন্তু কুমড়া পাতার সহিত সিদ্ধ করিলেই তাহার স্বাদ সমধিক বর্দ্ধিত হইয়া থাকে । পাতা একটু বুড়া দেখিয়া লইতে হয় এবং একটু অধিক তৈল দিয়া পাতার সহিত একত্রে মাছ মাখিয়া থাইতে হয় ।

২৫। বাটা মাছ সিদ্ধ

বাটা মাছে একটু হুদ মাখিয়া জলে সিদ্ধ করিয়া তৈল, হুণ, কাঁচা লঙ্কা ও সরিষা বাটা মাখিয়া খাইবে। তৈল একটু বেশী পরিমাণে দিবে।

আইড় প্রভৃতি মাছ ও এই প্রকারে সিদ্ধ করিবে।

২৬। রুই মাছ সিদ্ধ

রুই প্রভৃতি মাছ জলে সিদ্ধ করিয়া তৈল, হুণ, কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে। সরিষা বাটা মাখা প্রয়োজন নাই।

ইলিশ, রুই, ভেটকী, মেকরেল, পমফ্রেট প্রভৃতি মাছ সিদ্ধ করিয়া ইউরোপীয় ধরণে নিম্নলিখিত মত নানাবিধ সস প্রস্তুত করতঃ তৎসহ খাইবে।

সস্

হ্লাণ্ডেজ সস্—একটা এনামেল করা লোহার হাঁড়িতে দুই টেবিল-চামচ সিকি ছাড়। হুণ ও গোল মরিচের গুঁড়া মিশাও। আগুণে ফুটাইও। সিকি অর্ধেক হইয়া আসিলে নামাইয়া তাহাতে কিছু জল ও চারিটা ডিমের হরিদ্রাংশ বা ইয়োক এবং আগ ছটাক মাখন ক্রমে নাড়িয়া নাড়িয়া উত্তমরূপে মিশাও। পুনঃ হাঁড়ি জ্বালে চড়াইয়া খুব করিয়া নাড়িতে থাক। সস্ গাঢ় হইলে নামাও। খবরদার যেন তাপে ডিম শক্ত হইয়া না যায়। এই নিমিত্ত ‘বাইন-মেরী’ নামে পাত্রের পাক কর কর্তব্য। এই সস্ রুই, ভেটকী, মেকরেল, পমফ্রেট প্রভৃতি সিদ্ধ মাছের সহিত খাইবে।

মেয়নেস সস্—চারিটা ডিম সিদ্ধ করিয়া তাহার কঠিন হরিদ্রাংশ লও। হুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, রাই সরিষার গুঁড়া ও সূক্ষ্ম কুচি করা পেঁয়াজ এই ডিমের সহিত মিশাইয়া চটকাইয়া লও। এক্ষণে ছটাক তিনেক সালাদ-অয়েল এই ডিমের উপর ধীরে ধীরে ঢাল এবং সমস্তটা খুব করিয়া মাড়।

যত উত্তমরূপে মাড়িবে ততই ভাল হইবে। এই সময়ে দুইটা কাঁচা ডিমের হরিদ্রাংশও মিশাইবে। অতঃপর ইহার উপর কিছু ভিনিগার ঢালিয়া দিয়া পুনরায় খুব করিয়া ফেটাইবে। ইহা স্বেতবর্ণ হইয়া যাইবে। এক্ষণে সমস্ত ছাঁকিয়া কিছু মাখন অথবা দুধের ক্রিম মিশাইতে পার। এই সময়ে বরফে ঠাণ্ডা করিয়া ঠাণ্ডা ভেটকী, ইলিশ প্রভৃতি মাছ সিদ্ধের সহিত বিশেষতঃ চিঙড়ী মাছের সহিত থাইতে হয়। ইচ্ছা করিলে সিদ্ধ ডিমের স্বেতাংশ কিমা করিয়া এই সসের সহিত মিশাইয়া লইতে পারা যায়।

টার্টার সস—মেয়নেস সস হইতে শক্ত সিদ্ধ ডিমের হরিদ্রাংশ বাদ দিয়া এবং শেষে দুধের ক্রিম মিশাইয়া লইলেই টার্টার সস হইল। টার্টার সসে স্নাই সরিষার গুঁড়া থাকা চাইই। ইলিশ মাছ সিদ্ধের সহিত ইহা থাইতে ভাল।

হোয়াইটসস—কিছু ময়দা কাঠ খোলায় দুটো গরম মশলা সহ চমকাইয়া লও। লালচে হইবার পূর্বে নামাইয়া কিছু দুধ মিশাও। খুব করিয়া নাড়িয়া মিশাইবে, যেন ময়দা গুটি না বাঁধে। গুটি বাধিলে ছাঁকনায় ছাঁকিয়া লইবে। এক্ষণে মৎস্য বা মাংসের স্নরুয়া, কিছু মাখন, হুণ ও গোলমরিচের গুঁড়া মিশাইয়া জ্বালে চড়াও। বেশ করিয়া নাড়িয়া গাড় হইলে ছাঁকিয়া কিছু দুধের ক্রিম মিশাইয়া মাছ বা পক্ষীর মাংস সিদ্ধের সহিত থাইবে।

পার্লী শাকের কুচি এই সসের সহিত মিশাইলে ইহা ‘পার্লী-সস’ হইবে।

শক্ত সিদ্ধ ডিম কিমা করিয়া ইহার সহিত মিশাইয়া লইলে ইহা ‘এগ-সস’ হইবে।

কেপার (গোটা বা কুচাইয়া) ইহার সহিত মিশাইলে ইহা ‘কেপার-সস’ হইবে। তৎক্ষণে একটু চিনি মিশাইতে হইবে। মিন্ট বা পুদিনা পাতা-কুচি মিশাইলে ‘মিন্ট-সস’ হইবে। সিদ্ধ পেঁয়াজ ছাঁকিয়া তাহার মাড়ি ইহাতে মিশাইলে ‘ওনিয়ান সস’ হইবে।

সাদা পিকল-কিয়া বা চৌ-চৌ মিশাইলে ইহা 'চৌ-চৌ-সস' হইবে।

ইলিশ মাছ চৌ-চৌ—মাছ ভাপে সিদ্ধ করিয়া কাঁটা বাছিয়া ফেলিয়া একখানা ডিসে সাজাও। আদা চাকা, কাঁচা লঙ্কা চাকা, পেঁয়াজ চাকা, সিদ্ধ আলু চাকা, শশা চাকা বা স্ততার মত করিয়া বানান মাছের সহিত সাজাও। এখন সিকি ও লুণ মাছের উপর ঢালিয়া থাইতে দাও। কেহ কেহ সিকিয়ার আদা, কাঁচা লঙ্কা ও শশা পূর্বে একটু জাল দিয়া লয়েন।

ব্রাউন সন্—হাঁড়িতে ঘি দিয়া তেজপাত পেয়াজ কুচি ও রঙুন ছাড়। নাড়। লালচে রঙ্গ হইলে মাছের বা মাংসের সুরুয়া মিশাও। লুণ মরিচ গুঁড়া, পার্শলী, সেলেরী প্রভৃতি বাগানের মশলা, সালগম ও গাজর কুচি ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে নাড়িয়া নানাও। একটু কেরামেল (পোড়া-চিনির রঙ্গ) মিশাও।
 *এক্কে হাঁড়িতে পুনঃ নাখন উঠাইয়া ময়দা ছাড়। লালচে হইলে ঐ পক সুরুয়া ঢালিয়া দাও। গাঢ় হইলে নামাইয়া নেকড়ায় ছাকিয়া লও।

ইহার সহিত ইচ্ছানুসারে একষা, টোমেটো প্রভৃতি সন্, আমের ভিনিগার চাটনী, কেপার, পিকল প্রভৃতি মিশাইয়া বিবিধ ভ্রাণবিশিষ্ট করিতে পার।

২৭। পক্ষী সিদ্ধ (বৈদেশিক)।

একটি হাঁড়িতে কিছু জল দিয়া তাহাতে আদা চাকা, পেঁয়াজ চাকা, লুণ, তেজ পাত ও গোটা গোল মরিচ ছাড়িয়া সিদ্ধ কর। কুটিলে মারা গোটা পাখী (সাক করিয়া) তন্মধ্যে ছাড়। পাখী সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল হইতে উঠাইয়া রাখ। অবশিষ্ট জলটুকু নেকড়ায় ছাকিয়া লও এবং তদ্বারা 'হোয়াইট' প্রভৃতি সস পাকাইয়া তৎসহ সিদ্ধ পক্ষী খাও।

২৮। পক্ষীর ডামপ্লিং (বৈদেশিক)।

একটি মারা গোটা পক্ষীর ভিতরের নাড়ী প্রভৃতি বাহির করিয়া এবং পালকাদি উপড়াইয়া ফেলিয়া উত্তমরূপে সাক করিয়া লও। সাবধান যেন

পক্ষীর গাত্রচর্ম ছিঁড়িয়া না যায় । এক্ষণে একটি পাত্রে কিঞ্চিৎ মাখন বা যত দিয়া জ্বলে চড়াও, কিছু গোটা গরম মশলা ও কিসমিস ও বাদাম কুচা ছাড়, একটু ভাজা হইলে ছোটো সরু চাউল ছাড় । নাড়িয়া চাড়িয়া একটু জল দাও । মুগ, মরিচ গুঁড়া মিশাও । চাউল বারো আনা মত সিদ্ধ হইলে নামাইয়া পক্ষীর পেটের মধ্যে ভরিয়া দাও । চাউলে ঠিক যে পরিমাণে জল দিলে বারো আনা মত সিদ্ধ হইবে তদতিরিক্ত জল দিবে না । এক্ষণে জলে ময়দা মথিয়া তাহা পুফ করিয়া বেলিয়া লইয়া তাহার উপর পক্ষীটি রাখিয়া ঐ ময়দার খোলার দ্বারা পক্ষীটি সম্পূর্ণরূপে ঢাকিয়া ফেল । এক থণ্ড পাতলা গোছ নেকড়া দ্বারা উহা উত্তমরূপে বাঁধিয়া হাঁড়ি কয়লা জ্বলে সিদ্ধ কর । জলে কিছু আদা, পেঁয়াজ, মুন ও গোটা গোল-মরিচ দিবে । বেশ সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া পক্ষীটি বাহির করিয়া লইয়া 'হোয়াইট' বা নিম্ন-লিখিত মত কোন এক প্রকার সস প্রস্তুত করিয়া তৎসহ আহার কর ।

ব্রেড সস—একটি বড় সাদা পেঁয়াজ লও । খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া অল্প-ক্ষণ উত্তপ্ত জলে চুবাইয়া তুলিয়া চারি টুকরা কর । ছয়টি গোলমরিচ, ছয়টি লবঙ্গ, এক গিরা জৈত্রী, ঈষৎ জায়ফলের গুঁড়া ও মুগ সহ একত্রে এক পোয়াটে ক হুথের সহিত মিশাইয়া জ্বলে চড়াও । সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া ছাকিয়া লও । প্রয়োজন হইলে আরও দুধ মিশাইবে । এক্ষণে শুকনা পাঁরুণীর গুঁড়া লইয়া ক্রমে নাড়িয়া নাড়িয়া এই হুথের সহিত মিশাও । যথেষ্ট পরিমাণে মিশান হইলে পুনঃ জ্বলে চড়াও । সমস্ত নাড়িয়া মিশাইয়া নামাও । কিছু হুথের ক্রিম মিশাও ।

আপেল সস—আপেলের (সিউফল) খোসা ছাড়াইয়া কুটিয়া লও । অল্প জ্বলে একটু মুগ গোল মরিচের গুঁড়া, কিঞ্চিৎ আদা ও পেঁয়াজ সহ সিদ্ধ কর । নেকড়ার ছাকিয়া মাড়িটুকু লও । দুধ, হুথের ক্রিম, মাখন ও কিঞ্চিৎ চিনি সহ পুনঃ জ্বলে উঠাইয়া নাড়িয়া গাঢ় করিয়া পক্ষীর উপর

ঢালিয়া দাও । ব্রেড ও আপেল সসের সহিত পূর্বলিখিত পক্ষী সিদ্ধ থাকিতে পার ।

২৯ । পিস্‌পাস (বৈদেশিক) ।

হাঁড়িতে জল দিয়া তাহাতে মেষ অথবা ছাগ মাংস অথবা কোমল পক্ষী-মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া ছাড় । হুণ, গোটা গোল মরিচ, আদা ও পেঁয়াজ মিশাও এবং ইচ্ছা করিলে তেজপাত ও দুই চারিটা গোটা গরম মশলাও মিশাইতে পার । হাঁড়ি জ্বলে চড়াও । মাংস অর্দ্ধ সিদ্ধ হইলে সরু চাউল ছাড় । হুণ মাখন ও কিছু দুগ্ধ মিশাও । চাউল সিদ্ধ হইলে জ্বল হইতে হাঁড়ী সরাইয়া উনানের পাশে দমে রাখ । জল শুকাইলে নামাও ।

ইহা রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে ।

৩০ । পলান্ন বা পোলাও ।

মশলা সংযুক্ত মাংসের যুষে দ্বত সহ চাউল বা অন্ন এবং তৎসহ ভর্জিত মৎস্ত বা মাংস একত্রে পাক করাকে পলান্ন বা পোলাও বলা যাইতে পারে ।

যাহারা মাংস খান না তাঁহারা শুধু মশলার যুষে দ্বত সহ চাউল ও ভর্জিত মৎস্ত পাক করিয়া লয়েন । অষ্টে গন্ধবিশিষ্ট হয় বলিয়া সাধারণতঃ আব-যুষের জলে মৎস্ত ব্যবহৃত হয় না । তবে চিঙড়ী মৎস্তের যুষ হইতে পারে । যাহারা আবার মৎস্তও খান না তাঁহারা মৎস্তের পরিবর্তে ভর্জিত আলু, কোবি, কড়াই গুঁটি, ছানা প্রভৃতি নিরামিষ সামগ্রী চাউলের সহিত একত্রে সাজাইয়া মশলার যুষে পোলাও পাক করিয়া থাকেন । আবার মাংস মৎস্তাদির সহিতও আলু, কোবি, কড়াই গুঁটি প্রভৃতি আনাজ মিশাইয়া পোলাওয়ে দেওয়া হইয়া থাকে । মাংস, মৎস্ত, ছানা ও আনাজ প্রভৃতি পূর্বে দ্বতে কষাইয়া লইতে হয় এবং চাউলও পূর্বে দ্বতে কষাইয়া লইলে ভাল হয় ।

উপরি লিখিত তিন শ্রেণীর পোলাও ছাড়া আর এক শ্রেণীর পোলাও

আছে, তাহাকে মিষ্ট পোলাও বলে । ইহার আবযুষ বা আখ্‌নির জল মিষ্ট স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া লইতে হয় এবং তাহা কোনপ্রকার ফল (মেওয়া) সংমিশ্রণে সুগন্ধি ও সুস্বাদু করিতে হয় এবং উক্ত প্রকারের মেওয়া ঘিয়ে কবাইয়া লইয়া চাউলের সহিত সাজাইয়া রাঁধিতে হয় ।

• বাদাম, পেস্তা, কিসমিস প্রভৃতি মেওয়া এবং দধি, মোয়া ক্ষীর, মালাই, বাদাম বাটা প্রভৃতি বিবিধ উপকরণ সংমিশ্রণে পোলাও আরও গুরুপক করা যাইতে পারে । স্ততরাং পোলাও মোটামুটি চারি শ্রেণীতে বিভক্ত হইলেও মশলা ও উপকরণাদি ভেদে ও পাকের তারতম্যে বহু প্রকারের হইয়া থাকে । এই গ্রন্থে সেই সমস্ত বিস্তারিত না লিখিয়া কেবল মোটামুটি চারি শ্রেণীর পোলাও রন্ধন সম্বন্ধে লিখিব ।

পোলাওয়ে উত্তম মিহি পুরাতন আতপ চাউল এবং উত্তম ঘূতের নিত্যাবশ্যক । বরেন্দ্রে বর্তমানে বাঁশকুল, ক্ষীবসাপাত, পরমানশালি, উকুনমধু, তিলকাপুর, চিনেশকর ও কাটারিভোগ প্রভৃতি উৎকৃষ্ট সদাক্রমবিশিষ্ট মিহি আতপ চাউল সচরাচর পাওয়া যায় । ইহাদের দ্বারা উত্তম পোলাও রন্ধন চলিতে পারে ।* তবে সর্বোৎকৃষ্ট পোলাও পাকে উৎকৃষ্ট মিহি পেশোয়ারি চাউলই প্রশস্ত । চিড়ার দ্বারাও সুন্দর পোলাও রাঁধা যায় ।

পোলাও রঙ্গ করিতে গুঁড়া হলুদ বিশেষতঃ জাফরাণ ব্যবহৃত হইয়া থাকে । জাফরাণ অমনি হাঁড়িতে দিতে হয় না । একটু ঘন ছন্ধে বা দধিতে জাফরাণ ক্ষণিক ক্ষণ ভিজাইয়া রাখিয়া তাহার রঙ্গ এড়িলে তদ্বারা পূর্বের উল্লসরূপে চাউল মাখিয়া লইতে হয় তবে পলানের রঙ্গ সমভাবে সুন্দর পীতভ হইবে ।

আবযুষের জল উত্তমরূপে প্রস্তুতের উপর পোলাওয়ের আনন্দ প্রধানতঃ নির্ভর করে । সাধারণতঃ নিরামিষ এবং মাংসের পোলাওয়ে শুধু মশলাদির দ্বারা আবযুষের জল প্রস্তুত হইয়া থাকে এবং মাংসের পোলাওয়ে মশলার

সহিত কাঁচা মাংস-খণ্ড সিদ্ধ করিয়া আবযুষের জল প্রস্তুত করিতে হয় । তবে বড় চিঙড়ী মাছের মুড়া বা ছোট ছোট চিঙড়ী মাছের দ্বারা আবযুষের জল প্রস্তুত হইতে পারে । কেহবা ত্রাকড়ায় মশলা বাঁধিয়া তদ্বারা আবযুষের জল প্রস্তুত করিয়া থাকেন কেহবা তাহা না করিয়া মশলাগুলি এড়া ভাবেই জলে ছাড়িয়া সিদ্ধ করিয়া পশ্চাৎ সেই জল ছাঁকিয়া লয়েন । মাংসখণ্ডগুলি বা চিঙড়ী মাছ মশলার সহিত একত্রে জলে সিদ্ধ করিতে হয় এবং পশ্চাৎ সেই জল ছাঁকিয়া লইতে হয় । আখনির জল পরিস্কৃতভাবে ছাঁকা হওয়া প্রয়োজন নচেৎ পোলাও ষ্টিচিথে হইবে ।

ক ।—মাংসের পোলাও ।

একটা হাঁড়িতে গোটা ধনিয়া, গোটা জিরা, গোটা গোলমরিচ (কেহ বা সাধারণ জিরা ও মরিচের পরিবর্তে সা-জিরা ও সা-মরিচ ব্যবহার করিয়া থাকেন) গুন্না লক্ষা, (কেহ বা লক্ষা ব্যবহার করা পছন্দ করেন না) গোটা পেঁয়াজ, আদা ছেঁচা ও গোটা গরম মশলা, তুণ ও একটু চিনি চাউলের পরিমাণ অনুসারে আন্দাজ মত লও । ১৫ পাঁচ সের চাউলের পোলাও রাঁধিতে হইলে লক্ষা ১০ এক ছটাক, ধনিয়া ১০ আধ পোয়া, জিরা ১০ এক ছটাক, গোলমরিচ ১০ এক ছটাক, আদা ১০ আধ পোয়া, পেঁয়াজ ১০ আধ পোয়া, ছোট এলাচী দুই তোলা, লবঙ্গ দুই তোলা, দারচিনি ১০ আধ ছটাক, হিসাবে আখনির মশলায় লাগিবে । মাংস ছোট ছোট খণ্ড করিয়া চাউলের অর্ধেক হিসাবে লও । হাঁড়িতে ১৫ পনের সের মত শীতল জল দিয়া সমস্ত একত্রে জ্বলে উঠাইয়া দাও । হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও । সমস্ত বেশ সুসিদ্ধ হইলে অর্থাৎ তিন ভাগ জলের দুই ভাগ অবশিষ্ট থাকিলে এবং জলের রঙ্গ লালচে বর্ণ হইলে, নামাইয়া নেকড়ায় ছাঁকিয়া জলটুকু লও । ইহাই হইল আবযুষ বা আখনির জল ।

এক্ষণে আরও ২।০ সের মত মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ড করিয়া কুট। মুগ ও মরিচের গুঁড়া মাখিয়া ঘূতে ভাজিয়া লও। চাউল ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া মেলাইয়া শুকাইতে দাও। শুকাইলে জাফরাণ দ্বারা উত্তম রূপে মাখিয়া রন্ধ কর এবং সের করা বেশী কম পাঁচ ছটাক মত ঘূতে স্বেৎ ভাজিয়া লও। এই সময় চাউলের সহিত বাদামকুচা, পেস্তাকুচা ও কিন্মিন্ প্রত্যেকটি ১০ এক ছটাক পরিমিত হিসাবে মিশাইবে, অথবা বাদামাদি ঘূতে ভাজিয়া লইয়া পশ্চাৎ মিশাইতেও পার। কেহ ঝাঁ ছটো গরম মশলা এবং তৎসহ সা-জিরা ও সা-মরিচ গুঁড়া করিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লইয়া এই সময় চাউলের সহিত মিশাইয়া লয়েন।

এক্ষণে একটা বড় ডেক্‌চি বা তেজাল হাঁড়ির তলায় খানকয়েক তেজ-পাত বিছাইয়া তহুপরি ঐ চাউল সাজাও। একপরল চাউল সাজান হইলে তহুপরি একপরল ভাজা মাংস সাজাও পুনরায় তহুপরি আর একপরল চাউল সাজাও পুনরায় তহুপরি একপরল মাংস সাজাও পুনরায় তহুপরি একপরল চাউল সাজাও। এক্ষণে সর্বোপরি সাবধানে আবযুষের জল ঢালিয়া দাও। চাউলের মাথায় উপর জল চারি আঙ্গুল মত উঁচা থাকা প্রয়োজন। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া জালে বসাইয়া দাও। চাউল সিদ্ধ হইবামাত্র জালের উপর হইতে হাঁড়ি সরাইয়া উনানের এক পাশে মন্দা আঁচে দমে বসাইয়া রাখিবে। অল্প আঁচে ধীরে ধীরে সমস্তটা সুসিদ্ধ হইয়া যাইবে। ভাতের গায় পোলাওর জল গালা যায় না, অল্প জলে সিদ্ধ করিতে হয়, সুতরাং ছাল হইতে না সরাইলে আঁচিয়া মাইয়া সমস্ত পোলাও এককালে নষ্ট হইয়া যাইবে। জল শুকাইয়া যাইয়া পোলাও সুসিদ্ধ অথচ বরবরে হইলে নামাইবে।

মাংসের সহিত ইচ্ছা করিলে আলু, কোবি, কড়াই গুঁটি, শালগম, পের্নাজ, আদা প্রভৃতি ঘূতে কষিয়া একত্র সাজাইয়া দিয়া পোলাও রাঁধিতে পার।

যাঁহারা অধিকতর গুরু পোলাও রাঁধিতে ইচ্ছা করেন তাঁহারা বাদামবাটা, পেস্তাবাটা, দুধ, দুধের সর, দধি, মালাই বা ভাজা মোয়াম্মীর (গুঁড়ান), প্রভৃতি ভাজা চাউলের সহিত মিশাইয়া লইয়া পাক করিতে পারেন।

যাঁহারা অপেক্ষাকৃত লঘুভাবে পোলাও পাক করিতে চাহেন তাঁহারা জলে মাংসের সহিত অল্প পরিমাণে ধনিয়া, সা-জিরা, সা-মরিচ, আদা, পেঁয়াজ, নুগ ও সামান্য কিছু গোটা গরম মশলা একত্রে সিদ্ধ করতঃ আখনির জল প্রস্তুত করিয়া লইতে পারেন এবং চাউলে জাফরান এবং গরমমশলা প্রভৃতির গুঁড়া না মাখিয়া শুধু সের করা এক পোয়া মত ঘূতে ভাজিয়া লইয়া এই আখনির জলে সিদ্ধ করিয়া পোলাও পাক করিতে পারেন। এবং অল্প পরিমাণে বাদাম পেস্তাকুচি, কিস্মিস, আদা কুচি এবং পেঁয়াজ কুচি ঘূতে ভাজিয়া পাক পোলাওয়ের উপর পশ্চাৎ ছড়াইয়া দিয়া লইতে পারেন।

আবার হাঁড়িতে ঘূতে তেজপাত, সা-জিরা, সা-মরিচ ও গোটা গরম মশলা (ও ইচ্ছা করিলে পেঁয়াজ, আদা ও কিস্মিস) ফোড়ণ দিয়া তাহাতে চাউল ছাড়িয়া আংসাইয়া লইয়া নুগ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ সাদাসিধে রকম ‘বি-ভাত’ রাঁধিতে পারেন।

মাংসের পোলাওয়ের সহিত মৎস্য বা মাংসের কালিয়া, কারি, কোন্দ্রী প্রভৃতি এবং কোণ্ডা বা অপর কোন কিমা-কাবাব খাওয়া যাইতে পারে।

খ (১)—মৎস্যের পোলাও।

হাঁড়িতে গোটা ধনিয়া, গোটা জিরা, গোটা মরিচ (কেহবা সাধারণ জিরা মরিচের পরিবর্তে সা-জিরা সা-মরিচ ব্যবহার করিয়া থাকেন) শুকনা লঙ্কা (কেহ কেহ ইহা বাদ দিয়াও থাকেন), গোটা পেঁয়াজ (মাছের পোলাওয়ে আদা না দিলেও চলে) গোটা গরমমশলা, নুগ ও একটু চিনি চাউলের পরিমাণ অনুসারে পূর্ব লিখিত মত হিসাবে দিয়া উক্ত হিসাবানুসারে শীতল

জল দাও । হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া জালে উঠাইয়া দাও । জলের রঙ্গ লালচে হইয়া তিন ভাগের দুই ভাগ মত দাঁড়াইলে নামাইয়া ছাঁকিয়া জলটুকু রাখ ।

চাউলের অর্ধেক বা বারো আনা মত উত্তম পাকা রুই মাছ লইয়া ভ্রূপেক্ষাকৃত বড় বড় মোটা মোটা খণ্ডে কুটিয়া মুগ হলুদ মাখিয়া ঘূতে লালচে করিয়া ভাজিয়া রাখ ।

উত্তম পুরাণ মিহি আতপ চাউল পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া মেন্গাইয়া শুকাও । তৎপর জাফরান মাখিয়া সের করা পাঁচ ছটাক মত ঘূতে জ্বষ ভাজিয়া লও, কিছু গরমশলা প্রভৃতির ছাঁকা গুঁড়া ও বাদাম পেস্তাকুচা ও কিসমিস মিশাও ।

একটি হাঁড়ির তলায় খানকয়েক তেজপাত বিছাইয়া তছপরি ঐ চাউল সাজাইয়া দাও । চাউলের উপর ভাজা মাছ সাজাও—পুনরায় চাউল সাজাও—পুনরায় তছপরি ভাজা মাছ সাজাও—পুনরায় তছপরি চাউল সাজাও এবং সর্বোপরি আখনির জল সাবধানে ঢালিয়া দাও । জল চাউলের উপর চারি আঙ্গুল পরিমিত রাখিবে । হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া জালে উঠাইয়া দাও । চাউল সিদ্ধ হইবা মাত্র উনান হইতে হাঁড়ি উঠাইয়া উনানের এক পার্শ্বে অল্প আঁচে দমে বসাইয়া রাখ । সুসিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া গেলে নামাও ।

ভাজা মাছের সহিত ইচ্ছা করিলে লালচে করিয়া ভাজিয়া আনু, কোবি, কড়াই কুঁটী, বাঁধা-কোবি, শালগম পের্নাজ প্রভৃতি এক বা দুই প্রকারের আনাজ একত্রে সাজাইয়া দিয়া পোলাও পাক করিতে পার । রুচী অনুসারে ইহাও লবু গুরুভেদে রাঁধিতে পার ।

মাছের পোলাওয়ের সহিত মৎস্য বা মাংসের কালিয়া, কারি, কোন্দা, কিমা-কাবাব কিম্বা মাছের মুড়ী ঘণ্ট ডাইল খাইতে পার ।

খ (২)—চিঙড়ী মাছের পোলাও ।

বড় বড় গলদা বা মোচা চিঙড়ীর মুড়া কাটিয়া তদ্বারা মশলা সহযোগে আবযুষের জল প্রস্তুত করিবে । বড় চিঙড়ীর মাথা না পাইলে ছোট ছোট সমগ্র চিঙড়ীর দ্বারাই আখনির জল প্রস্তুত করিবে এবং বড় চিঙড়ীর শত্ৰাংশ ভুণ হনুদ সহ কষাইয়া চাউলের সহিত সাজাইয়া উপরি লিখিত ভাবে প্রস্তুত আবযুষের জলের সহিত রুই মাছ বা মাংসের পোলাওয়ের স্থায় পোলাও রাঁধিবে । রুচী অনুসারে ইহাও লঘু গুরু ভেদে পাক করিতে পার ।

গ । নিরামিষ পোলাও ।

পেঁয়াজ ও মৎস্ত মাংসাদি বাদ দিয়া কেবলমাত্র মশলার দ্বারা ও ইচ্ছা করিলে তৎসহ আদা সংযোগে আখনির জল প্রস্তুত করিবে ।

আলু, ফুলকোবি, বাঁধাকোবি, শালগম, স্কোয়াস, কড়াইগুটী, ছানা, ডাইলের পানিদলা বা ধোকা মধ্যে ইচ্ছা অনুসারে কোন এক বা একাধিক সামগ্রী লইয়া ঘূতে লালচে করিয়া ভাজিয়া লও । তৎপর তাহা চাউলের সহিত পোলাওয়ের নিয়ম অনুসারে সাজাইয়া পোলাও পাক কর । ইহাও উপকরণের তারতম্যে লঘু গুরু ভেদে রাঁধিবে ।

নিরামিষ পোলাওয়ের সহিত বিবিধ নিরামিষ ঝাল, কালিয়া, টিকলি-কালিয়া, ভাজা, ডাইল প্রভৃতি খাইবে ।

ঘ । মিষ্ট পোলাও ।

আনারস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া লও । যাহাতে আনারসে মুখ না ধরে তজ্জন্ত বলা বাহুল্য আনারসের চোকগুলি বাদ দিবে এবং ভুণ মাখিয়া কিছুক্ষণ পরে ধুইয়া ফেলিয়া তাহার তদ্বোধ নষ্ট করিবে । আনারসের সহিত পরিমাণ মত চিনি, গোটা গরম মশলা, কাঁবাব-চিনি ও জায়ফল দিয়া

জলে সিদ্ধ কর। সুসিদ্ধ হইলে ছাঁকিয়া জলটুকু লও। ইহাই হইল আববুঘের জল। এক্ষণে আরও আনারস খণ্ড লইয়া ঘূতে ভাজিয়া রাখ।

চাউল ধুইয়া পরিকার করিয়া গুকাইয়া লও, তাহাতে জাফরান মাখিয়া ঘূতে ভাজ। কিছু জায়ফল ও গরমমশলার গুঁড়া ও বাদাম পেস্তার কুচা ও কিসমিস মিশাও। হাঁড়িতে খানকত তেজপাত সাজাও—তেজপাতের উপর ক্রমে ঐ চাউল ও আনারস খণ্ড পরলে পরে সাজাও। আখনির জল ঢালিয়া দাও। সিদ্ধ হইলে উনানের উপর হইতে সরাইয়া উনানের এক পার্শ্বে অন্ন আঁচে দমে বসাইয়া রাখ। সুসিদ্ধ হইয়া জল মরিয়া গেলে নামাও। ইহার সহিত ঘূতে ভাজা মোয়াক্কীরের গুঁড়া মিশাইলে স্বাদ উৎকৃষ্ট হয়। কিছু গোলাপ জল উপরে ছড়াইয়া দিতে পার।

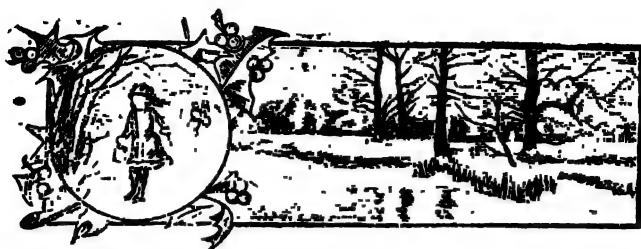
আপেল, খোবানি, আলুবোখারা, পিচফল, আঙ্গুর প্রভৃতির দ্বারা - এইরূপে পোলাও রাঁধিবে।

কমলা লেবুর পোলাও রাঁধিতে হইলে অর্দ্ধ সিদ্ধ পোলাওয়ে কমলা লেবুর রস চিপিয়া মিশাইতে হইবে এবং কমলা লেবুর কোয়া চাউলের সহিত একত্রে হাঁড়িতে সাজাইয়া দিতে হইবে। আখনির জলে কমলা লেবু না দিয়া তাহার শুষ্ক খোসা দিয়া স্নগন্ধ করা যাইতে পারে।

বাদামের পোলাওয়ে বাদাম কুচি কিছু বেশী করিয়া মিশাইতে হইবে এবং বাদাম বাটিয়া অর্দ্ধ সিদ্ধ পোলায়ের সহিত মিশাইতে হইবে।

নারিকেলের পোলাওয়ে নারিকেলের তুণ্ড এবং নারিকেল-কুড়া মিহি করিয়া বাটিয়া মিশাইতে হইবে। দহির পোলোওয়ে দহি মিশাইবে।

গোলাপী পোলাওয়ে গুলকন্দ দিয়া আখনির জল প্রস্তুত করিবে এবং পরিশেষে কিছু গোলাপ জল বা ঈষৎ গোলাপী আতর মিশাইয়া স্নগন্ধী করিবে। অপরাপর মিষ্ট পোলাওয়েও ইচ্ছা করিলে গোলাপ জল বা ঈষৎ গোলাপী আতর মিশাইতে পার।



তৃতীয় অধ্যায় ।



ভাজি ।

উত্তম ঘূতে, তৈলে অথবা তরুণ কোনও স্নেহ পদার্থে আনাজ, মৎস্য, মাংসাদি সিদ্ধ করাকে ভাজি বলা যাইতে পারে ।

ভাজিতে সাধারণতঃ কোনরূপ ফোড়ণ ব্যবহৃত হয় না । ভাজিবার দ্রব্যটি কেবল মুগ হলুদ দ্বারা মাখিয়া লইয়া ভাজা হইয়া থাকে । তবে “স্থলবিশেষে কাঁচা বা শুক্ক। লক্ষা এবং কদাচিৎ কালোজিরা মেথি বা সরিষা ফোড়ণ দেওয়া হইয়া থাকে । যথা শাক ভাজিতে কাঁচা লক্ষা, কচুর ডাণ্ডুর ভাজিতে কাঁচালক্ষা ও কালোজিরা, কুমড়া ভাজিতে লক্ষা ও দুটো সরিষা শুঁড়া ফোড়ণ দেওয়া যায় । দুই এক ক্ষেত্রে পেঁয়াজকুচা ফোড়ণ দিতে হয় ।

ভাজিবার দ্রব্যে মুগ হলুদের সহিত একটু চিনি মিশাইয়া ভাজিলে স্বাদ ভাল হয় এবং কোন কোন ক্ষেত্রে আবার অতিরিক্ত গোলমরিচ বাটা বা লক্ষা মরিচ বাটা, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা, অন্ন (শুঁতলাদি) প্রভৃতিও মিশাইতে হয় । আবার কোন কোন ক্ষেত্রে ভাজিবার পর কিছু সরিষা বাটা অথবা তিল-পিঠালী বা পোস্ত-পিঠালী বাটাও মিশাইতে হয় ।

আনাজ বুড়া হইলে একটু উত্তপ্ত জলে ভাপ দিয়া লইয়া ভাজিতে হয় ।
ফলা-আলু, কোঁবি প্রভৃতি সিদ্ধ করিয়া লইয়া ভাজিই প্রশস্ত ।

ভাসা তৈলে বা ঘূতে অথবা অল্প তৈলে বা ঘূতে উভয়বিধ ভাবেই ভাজা চলে । শেষোক্ত প্রকারে ভাজিতে হইলে মধ্যে মধ্যে জলের ছিটা বা আছড়া দিয়া ভাজিতে হইবে । উভয়বিধ ভাজির স্বাদের অবশ্য তারতম্য হইবে । মুচমুচে করিয়া ভাজিতে ভাসা তৈলে বা ঘূতে ছাড়িতে হইবে এবং নরম করিয়া ভাজিতে হইলে অল্প ঘূতে বা তৈলে ভাজিবে । আমাদের দেশে তৈল বলিতে সচরাচর সরিষার তৈলই বুঝায়, সুতরাং এতৎ গ্রন্থে ‘তৈল’ শব্দ সরিষার তৈল অর্থেই সর্বত্র ব্যবহৃত হইয়াছে । যেখানে অপর বিধ তৈল ব্যবহৃত হইবে সেখানে তাহার নাম বিশেষ ভাবে লিখিত হইবে । ঘৃত বা তৈল উপযুক্ত ভাবে উত্তপ্ত না হইলে তাহাতে আনাজ মৎস্তাদি ভাজা কর্তব্য নহে । তৈলাদি কাচা থাকিলে ভজ্জিত দ্রব্য জড়াইয়া বা ভাঙ্গিয়া যাইবে এবং স্নেল-প্যাচ-পেচে হইবে । আবার ঘৃত বা তৈল অধিক উত্তপ্ত হইলে তাহাতে ভাজিবার দ্রব্য ছাড়িলে তাতিয়া বা জলিয়া যাইতে পরে । সাধারণতঃ ঘৃত বা তৈলের গাঁজা মরিয়া ঘোঁয়া বাহির হইতে আরম্ভ হইলেই তাহা ভাজিবার পক্ষে উপযুক্ত হইয়াছে বুঝিতে হইবে । ঘৃত অপেক্ষা তৈল বিলম্বে তাতে ।

মটরের ডাইল বাটা, মাষকলাইর ডাইল বাটা, বুটের বেশম, তিল-পিটালী বাটা, পোস্তদানা-পিটালী বাটা, মসিনা-পিটালী বাটা, সরিষা বাটা, ময়দা প্রভৃতির আবরণে কোনও কোনও আনাজ পাট পাট করিয়া কুটিয়া ভাজিলে তাহার স্বাদ বেশ চমৎকার হইয়া থাকে । এবং ময়দা সুজী (এবং বৈদেশিক রন্ধনে ব্রেডক্রাশ) প্রভৃতির আবরণে মৎস্ত মাংসাদি ভাজিলে তাহা অতি সুস্বাদু হইয়া থাকে । উপরে একটা আবরণ থাকা প্রযুক্ত ভজ্জিত দ্রব্যের রস শুষ্ক হইতে না পারিয়া তাহা সরস, কোমল ও সুস্বাদু হইয়া থাকে ।

৩১ আলু ভাজি

(ক) ফলা-আলু ভাজি

(১) আলু (খোসা সমেত) দুই ফাঁক বা বড় হইলে চারি ফাঁক করিয়া কুট। জলে সিদ্ধ কর। মুগ হলুদ ও একটু চিনি মাখিয়া ভাসা তৈলে বা ঘূতে ভাজ। ঠাণ্ডা অনুসারে ইহার সহিত মরিচ গুঁড়া ও শলুপ শাকের কুচি মিশাইয়া ভাজিতে পার।

লাল আলু এই প্রকারে ভাজিতে পার।

(২) আলু সিদ্ধ করিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। মুগ ও কিছু মরিচের গুঁড়া মাখিয়া ভাজ। ইহা দ্বারা 'সিঙ্গাড়ার' পুর হয়।

(৩) আলু খোসা সমেত সিদ্ধ করিয়া লও। পরে খোসা ছাড়াইয়া গোটা বা বড় আলু হইলে দুই বা তিন খণ্ডে কুটিয়া লইয়া মুগ, হলুদ, লঙ্কা বাটা বা মরিচ বাটা, কিঞ্চিৎ অন্ন যথা—নেবুর রস, তেতুল গেলা, দধি প্রভৃতি এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ পেঁয়াজ বাটা ও জৈবৎ আদা বাটা মাখ। অন্ন ঘৃত শুকনা শুকনা করিয়া ভাজ। ইহাকে সচরাচর 'আলুর দম' কহে।

(খ) পাট-আলু ভাজি

(১) আলুর খোসা ছাড়াইয়া পাংলা পাংলা ঢাকা বা পাট পাট করিয়া অথবা খরিকার আকারে মিহি করিয়া কুট। মুগ হলুদ মাখিয়া ভাসা ঘূতে বা তৈলে মুচমুচে করিয়া ভাজ। ঘৃত বা তৈল কাঁচা থাকিলে আলু ছাড়িলে জড়াইয়া যাইবে।

আনাঙ্গী কলা, মান, কুঁড়ী-কচু, লাল আলু প্রভৃতি এই প্রকারে পাট পাট বা মিহি করিয়া কুটিয়া ভাসা তৈলে বা ঘূতে মুচমুচে করিয়া ভাজিবে।

(২) অপেক্ষাকৃত পুরু পুরু পাট বা কুচো করিয়া কুটিয়া মুগ হলুদ ও

একটু চিনি মাখিয়া অল্প তৈলে বা ঘূতে জলের ছিটা মারিয়া মোলায়েম করিয়া ভাজ । রুচি অনুসারে হলুদের বদলে মরিচ গুঁড়া এবং শলুপশাক কুচি মিশাইতে পার ।

লুচী, পরেটা প্রভৃতির সহিত আলু এই প্রকারে ভাজিয়া থাইতে ভাল লাগে ।

(৩) বরেন্দের লালচে আলু ভাজি—বরেন্দের ছোট ছোট লালচে আলু (যাহার ডাক নাম নওগেস্বে আলু) দুই বা চারি ফাঁক করিয়া কুটিয়া মুগ, হলুদ ও কিঞ্চিৎ চিনি মাখিয়া অল্প তৈলে লঙ্কা, মেথি বা কালিজিয়া ফোড়ন দিয়া বা অমনি জল আছড়া দিয়া নরম করিয়া ভাজিবে । ইহাকে ছেঁচকীও বলিতে পার । এই আলুতে খেতসারের (starch) ভাগ কম আছে এবং glutenএর ভাগ বেশী আছে বলিয়া ইহা লাল দেখায় ।

৩১। আলুর বড়া ভাজি

(ক) আলু সিদ্ধ করিয়া ছানিয়া লও । মুগ মরিচের গুঁড়া বা লঙ্কা বাটা এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ দুটো কালিজিয়া বা মোরী গুঁড়া মিশাও । কিছু চাউলের গুঁড়া ও কিছু ঘৃত (ময়ান) মিশাও । ঈষৎ জল মিশাইয়া আবশ্যক মত পাংলা করিয়া লইয়া উত্তমরূপে কেটাও । ভাসা তৈলে বড়া ভাজ ।

ওল, মান, লাল আলু, কুঁড়ি কচু, আনাজী কলা, খই প্রভৃতির এই প্রকারে বড়া ভাজিবে ।

(খ) আলুর মাফিন (বৈদেশিক)—আলু সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া উত্তম রূপে চটকাইয়া লও । মুগ, মরিচ গুঁড়া বা লঙ্কা বাটা মিশাও । গোলাকার, ডিম্বাকার বা টিকলী প্রভৃতির আকারে গড়িয়া ময়দা বা সূজীর (কাট-খোলায় তা' দেওয়া) অথবা ব্রেডক্রামের উপর গড়াইয়া লইয়া তৈয়ে করিয়া ঘূতে ভাজ । সিদ্ধ আলুতে যথেষ্ট আটা না থাকিলে ডিমের হরিদ্রাংশ মিশা-

ইয়া লইয়া পরে গোল প্রভৃতি আকারে গড়িবে। ডুমুর, ইঁচড়, বাঁধা কোবি প্রভৃতির ‘মাফিন’ এই প্রকারে ভাজিবে। তাহাদের আটা বাঁধিবার জন্ত ডিমের হরিদ্রাংশের সহিত কিছু ময়দা মিশাল দিতে হইবে।

৩২। বেগুণ ভাজি

বেগুণের বর্ষাশিষ্ট বিচিশ্রু বৃহদাকার নূতন বেগুণই ভাজিবার যোগ্য। ‘শলিয়া’ বেগুণেও ভাজা মন্দ হয় না। বেগুণ চাকা চাকা, ফলা ফলা বা ডুমা ডুমা আকারে কুটিয়া লুণ হলুদ ও একটু চিনি মাখিয়া ভাসা তেলে বা স্বতে বেশ মোলায়েম করিয়া ভাজ।

বোঁটাব দিকে বাধাইয়া রাখিয়া ছুই বা চারি খণ্ড করিয়া চিরিয়া লুণ হলুদ ও একটু চিনি মাখিয়া ব্যাপারাদিতে লুচীর সহিত খাইবার জন্ত বেগুণ ভাজা হইয়া থাকে।

প্যাজের ফুল্লার (কলি) সহিত বেগুণ ভাজা যায়। বিবিধ শাকের সহিত বেগুণ ভাজা হয়। ফাল্গুন চৈত্র মাসে বেগুণ বুড়া হইলে এবং নূতন নিমপাতা বাহির হইলে তৎসহ ভাজা যায়। নূতন করিলার সহিতও এই প্রকারে ভাজিয়া খাইতে পার।

৩৩। বেগুণের বড়া

বেগুণ পোড়াইয়া উত্তমরূপে ছানিয়া লও। লুণ লঙ্কা বাটা ও একটু চিনি মিশাও। ছুই ভাগ বেগুণের সহিত একভাগ চাউলের গুঁড়া (সফেদা) মিশাইয়া এবং তাহাতে একটু তৈল ময়দা দিয়া উত্তমরূপে ফেনাও। ভাসা তৈলে বড়া ভাজ।

৩৪। পটোল ভাজি

(ক) কচি পটোলের গায়ের সব্জা বটি দিয়া চাঁছিয়া উঠাইয়া ফেলিয়া ছুই ফাঁক করিয়া কুট। অথবা পটোল একটু বড় হইলে পুনঃ তাহার মধ্যে

তেড়চা ভাবে ভোট দিয়া চারি খণ্ড করিয়া লও । মুগ হলুদ ও একটু মিষ্ট মাখিয়া ভাসা ঘূতে বা তৈলে ভাজ ।

(খ) অন্ন তেলে বা ঘূতে ভলের ছিটা দিয়া মোলায়েম করিয়া পটোল ভাজিবে ।

ঝিঙ্গা, ধুমা, চিচিঙ্গা, কাকরী প্রভৃতির গায়ের সব্জা এই ভাবে তুলিয়া ফেলিয়া চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া ভাসা বা অন্ন তেলে ভাজিবে ।

কচি চেরস গোটা রাখিয়া গায়ের সব্জা তুলিয়া ফেলিয়া ভাজিবে ।*

৩৫ । করিলা (উচ্ছে) ভাজি

করিলা (উচ্ছে) ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া ভাসা বা অন্ন তেলে ভাজিবে । অন্ন তেলে নরম করিয়া ভাজিতে হইলে ঈষৎ পুরু পুরু করিয়া কুটিবে ।

করলা, শিম, কঁকরোল, নারিকেল, ডুমুর কাঁটাগর প্রভৃতি এই প্রকারে ভাজিবে । ডুমুর একটু ভাপ দিয়া লইবে ।

৩৬ । পলতার বড়া ভাজি

মসুর অথবা মটরের ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া গোটাকয়েক পলতা পাতার সহিত একত্রে বাটিয়া লও । একটু মুগ মিশাইয়া ফেনাইয়া ভাসা ঘূতে বা তৈলে বড়া ভাজ । ইহা রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হয় ।

৩৭ । নারিকেলের বড়া ভাজি

উত্তম কুনা নারিকেলের শাঁস 'বিড়ালী' বা 'কোড়নার' দ্বারা কুড়িয়া উঠাইয়া ভিজান আতপ চাউলের সহিত একত্রে বাট । দুই ভাগ নারিকেল কুড়ার সহিত এক ভাগ চাউল মিশাইবে । একটু মুগ ও মিষ্ট মিশাইয়া ফেনাইয়া ভাসা তৈলে বা ঘূতে বড়া ভাজ । এতৎসহ একটু হলুদ ও ছটো মৌরী-গুড়া মিশাইতে পার ।

৩৮ । ফুলকোবি ভাজি

হালি আনাজ ফুলকোবি ডালে ডালে কাটিয়া মুগ, হলুদ অথবা গোলমরিচ শুঁড়া ও একটু মিষ্ট দিয়া মাখিয়া অন্ন ঘূতে বা তেলে ভাজিবে । কোবি বুড়া হইলে পূর্বে একটু ভাপ দিয়া লইবে ।

সালগম, ওলকোবি, গাজর, দোয়াস প্রভৃতি এই ভাবে ভাজিবে ।

৩৯ । ছাঁচি কুমড়া ভাজি

কচি ছাঁচি কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট । মুগ হলুদ ও একটু মিষ্ট মাখিয়া অন্ন তেলে ভাজ । লঙ্কা, মেথি অথবা ছোটো সরিষা ফোড়ন দিয়াও ভাজিতে পার ।

শশা, কাঁচা তরমুজ, কাঁচা ফুটি, কাঁচা পেঁপে প্রভৃতি এই প্রকারে ভাজিবে ।

৪০ । মিঠা (বিলাতী) কুমড়া ভাজি

কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট । মুগ হলুদ মাখ । তৈল লঙ্কা ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া ছাড় । ভাজা হইলে একটু চিনি দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নানাও ।

৪১ । ওলের ডাণ্ডুর (ডেগো) ভাজি

বর্ষাকালে নূতন পাতা মেলিবার পূর্বে ওলের যে মাইক ডাণ্ডুর বাহির হয় তাহাই ভাজিতে হয় । ডাণ্ডুরের উপরের ছাল ছুলিয়া ফেলিয়া সরু সরু করিয়া কুটিয়া ভাপ দিয়া লও । তেলে লঙ্কা ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া ডাণ্ডুর ছাড় । আংসাও । মুগ হলুদ ও চিনি দাও । নাড়িয়া নসনসে গোছ করিয়া ভাজিয়া নানাও । খামা কচুর ডাণ্ডুর এই প্রকারে ভাজিবে ।

৪২ । সজিনা-গুটী ভাজি

কচি সজিনা গুটীর গায়েৰ আঁশ তুলিয়া ফেলিয়া চারি আঙ্গুল পরিমিত

লক্ষ্য করিয়া কুটিয়া লও । একটু ভাপ দিয়া লও । তৈলে লক্ষা ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া গুটা ছাড় । আংসাও । হুণ হনুদ দাও । নাড়িয়া চাড়িয়া নাগাও ।

৪৩ । সজিনা ফুল ভাজি

ফুল একটু ভাপ দিয়া জল গালিয়া লও । বেগুন ডুমা ডুমা করিয়া কুট । তৈলে শুক্লা লক্ষা ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া শাক বেগুন ছাড় । আংসাও । হুণ হনুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নাগাও ।

৪৪ । মটর শাক ভাজি

লকলকে দেখিয়া মটর শাক বাছিয়া লও । তৈলে শুধু কাঁচা লক্ষা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড় । আংসাও । হুণ, হনুদ ও একটু চিনি দিয়া চার্কিয়া দাও । ইহাতে শাক নরম হইবে, না হইলে একটু জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া শুকাইয়া নামাইবে । শাক অধিক ভাজিলে চিমড়া হইয়া যায় এবং তাহার রঙ্গ ও খারাপ হইয়া যায় । এই শাকের সহিত কচি বেগুন ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া মিশাইয়া ভাজিতে পার । এবং প্যাজের ফুল (কলি) কুটিয়া মিশাইয়াও ভাজিতে পাব । কাঁচা লক্ষার সহিত প্যাজ ফোড়ন দিয়াও মটর শাক ভাজা যাইতে পারে ।

মুগ ও মাষকলাইয়ের ডালের গিঁচুড়ীর সহিত মটরশাক ভাজি থাইতে ভাল ।

ঢাকা (ঢেঁকী) শাক, শুকনী শাক, বিবিধ ডাঁটা শাক, বিবিধ নটিয়া শাক প্রভৃতি এই প্রকারে ভাজিবে ।

৪৫ । বথুয়া শাক ভাজি

তৈলে কাঁচা লক্ষা ফোড়ন দিয়া হুণ হনুদ সহ বথুয়া শাক ভাজিবে । সরুপ শাকের সহিত মিশাইয়া বথুয়া শাক ভাজে, আবার তৎসহ পুনরু শাক ও মিশাইয়া ভাজা হইয়া থাকে ।

৪৬ । খেসারীর শাক ভাজি

খেসারী শাকের সহিত উত্তম কচি বেগুণ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া মিশাইয়া নসনসে করিয়া ভাজিতে হয় । খেসারী শাক অল্পস্বাদ বিশিষ্ট সুতরাং জাপ দিয়া জল চিপিয়া ফেলিয়া লইবে । তৈলে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ও বেগুণ ছাড় । আংসাও । মুগ হলুদ ও একটু মিষ্ট দাও । নাড়িয়া চাড়িয়া বেশ নসনসে গোছ করিয়া নামাও ।

৪৭ । পাটের শাক ভাজি

“ পাটের শাক ঘতে মুচমুচে করিয়া একটু মুগ সহ ভাজিবে ।

৪৮ । মেথি শাক ভাজি

শাক বাছিয়া লও । বেগুণ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । তৈলে কাঁচা বা শুক্ক লঙ্কা ও মেথি ফোড়ন দিয়া শাক বেগুণ ছাড় । মুগ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও । প্রয়োজন হইলে একটু জল দিবে ।

গিমা ও ব্রাহ্মী শাক এই প্রকারে ভাজিবে ।

মেথি শাক পাংল' বুটের বেসম গোলায় বা মটর ডাইলবাটার গোলায় ডুবাইয়া ভাজিলে সুন্দর লাগে ।

৪৯ । বিলাতী কুমড়ার শাক ভাজি

বিলাতী কুমড়ার জালি পাতা ও ডগা লও । তৈলে কাঁচা বা শুক্ক লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড় । মুগ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও । আবশ্যক হইলে একটু জল দিবে । শুকাইয়া আসিলে কাঁচা লঙ্কা ও সরিষা একত্রে বাটিয়া মিশাও । নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও ।

সরিষার ফুল, তারামিরার ফুল, রহিসরিষার শাক, মুলার শাক (মুলার শাক কুচাইয়া লইবে) বাধা কোবি, ফুলকোবির পাতা (একটু জাপ দিয়া কুচাইয়া লইবে) প্রভৃতি এই প্রকারে সরিষা বাটা যোগে ভাজিবে ।

৫০। ছাঁচি কুমড়ার শাক ভাজি

ছাঁচি কুমড়ার বড়-বড় বুড়া পাতাই খাইতে ভাল। পাতাগুলি ছিঁড়িয়া ছিঁড়িয়া লও। তৈলে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া পাতা ছাড়। মুগ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। আবশ্যক হইলে একটু জল দিবে। জল শুকাইয়া নরম হইলে তিল-পিঠালী বাটা অথবা সরিষা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। আবার তিল বা সরিষা বাটা না দিয়া শুধু শুধুও ভাজিতে পার।

৫১। কলমী শাক ভাজি

বর্ষার সুরুতে যখন কলমী শাকের নতি কেবল বাহির হইতে আরম্ভ হইবে সেই সময় কলমী শাকের কচি বচি ডগা ও পাতা সংগ্রহ পূর্বক তেলে ভাজিয়া নূতন ঝাল-কাসুনীর সহিত মাখিয়া খাইবে।

তেলে কাঁচা লঙ্কা এবং কালজিরা অথবা জওয়ান ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। মুগ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। প্রয়োজন হইলে কিছু জল দিবে। নরম হইয়া জল শুকাইলে নামাও।

৫২। মটরশুটি ভাজি

শুটাই হইতে মটর ছাড়াইয়া লও। ঘূতে জিরা ও শুক্লা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মটর ছাড়। মুগ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। আবশ্যক হইলে একটু চিনি দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। মটর বেশী ভাজিলে চিমড়া হইয়া যায় সুতরাং ঢাকিয়া দিয়া ভাজাই ভাল। বুড়া কলাই হইলে পূর্বে ভিজাইয়া রাখিবে বা একটু ভাপ দিয়া লইবে। ইহাতে শিলাড়ার পুর হয়।

শিমের বীচি, বরবটির বীচি, বোড়া কলাই ও বুট পূর্বে ভিজাইয়া রাখিল বা একটু ভাপ দিয়া লইয়া এই প্রকারে ভাজিবে।

৫৩ । বোঁ-ক্ষুদা বা ক্ষুদের পুড়পুড়ী

ক্ষুদ ধুইয়া লও । ঘূতে অথবা তৈলে তেজপাত, জিরা, লঙ্কা এবং রুচী হইলে দুটো গোটা গরমমশলা ও প্যাজ ফোড়ন দিয়া ক্ষুদ ছাড় । আংসাও । মুগ হনুদ দিয়া অন্ন জল দাও । শুকাইয়া নামাও । সাবধান যেন ক্ষুদ গলিয়া না যায় । নামাইয়া একটু স্বত ও গরমমশলা বাঁটা মিশাও ।

৫৪ । পাট ভাজি

ভিজান মটরের ডাইল মিহি করিয়া বাটিয়া, তাহাতে কিছু আতপ চাউলের গুঁড়া, মুগ ও লঙ্কা বাঁটা মিশাইয়া জলসহ উত্তমরূপে ফেটাইয়া গোলা করিবে । অতঃপর বেগুণ প্রভৃতি পাংলা পাট পাট করিয়া কুটিয়া তাহাতে ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে সোণার বর্ণে মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া লইলে ‘পাটভাজি’ প্রস্তুত হইল ।

উত্তম গোলা প্রস্তুতের উপর পাটভাজার সাফল্য বহু পরিমাণে নির্ভর করে । প্রথমতঃ মটর ডাইল—অপর কোনও ডাইল বা বুটের বেসনের পাটভাজা এমনতর স্বাস্থ্য বা মুচমুচে হইবে না,—ঘণ্টা দুই ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় উত্তমরূপে বাটিয়া লও । তৎপর তাহাতে কিঞ্চিৎ আতপ চাউলের গুঁড়া মিশাও । ইহাতে পাটভাজার মোচকভাবের সাহায্য করিবে ; কিন্তু যদিপি চাউলের গুঁড়া পরিমাণে বেশী হইয়া যায়, তবে পাটভাজা শিলা শিলা হইবে । তৎপর মুগ ও লঙ্কা বাঁটা মিশাইয়া ক্রমে একটু করিয়া জল মিশাইবে ও ঠাত দিয়া ফেনাইতে থাকিবে । উত্তমরূপে ফেনাইয়া ‘গোলা’ প্রস্তুত কর । গোলা যেন অধিক তরল বা অধিক গাঢ় না হয়, অর্থাৎ যাহাতে গোলায় বেগুণাদি ডুবাইলে তাহার গায়ে অত্যন্ত বা অত্যধিক গোলা না লাগে । অত্যন্ত লাগিলে ভাজিলে ফুলিবে না, অত্যধিক লাগিলে ভাজিলে কেঁৎকেঁতে হইবে ও ভিতরে কাঁচা থাকিয়া যাইবে । আবার

উত্তমরূপ ফেনান না হইলেও ভাজিলে শিলা শিলা হইবে ও ভিতরে কাঁচা থাকিয়া যাইবে । এই সময় আর এক বিষয়ে সতর্ক থাকিতে হইবে, যেন কোনও ক্রমে ডাইল বাটাতে তৈল সংস্পর্শ না ঘটে । তাহা হইলে কিছুতেই উহা আর ফেনান যাইবে না,—বাটা ছেকরা ছেকরা হইয়া এককালে সমস্ত নষ্ট হইয়া যাইবে ।

তৎপর, বেগুণ প্রভৃতি ভাজিবার দ্রব্য পাট পাট করিয়া কুটিয়া এই গোলায় ঢুকাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে সোণার বর্ণে মুচমুচে করিয়া ভাজ । বেগুণাদি কুটা পাট পাট না হইলে তাহাতে গোলা লাগাইলে পিণ্ডাকৃত হইবে, সুতরাং ভাজিলে কদাপি মোচক হইবে না অথবা ভিতরের আনাজও স্থপক হইবে না । এই নিমিত্ত আনাজাদি সচরাচর পাংলা পাট পাট করিয়া কুটিয়া লইয়া গোলায় ঢুকাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে ভাজা হয়, এই নিমিত্ত ইহাৰ নামও ‘পাট-ভাজি’ হইয়াছে ।

বেগুণ, বিলাতী কুমড়া, বিলাতী কুমড়ার ফুল, বক ফুল, কাঞ্চন ফুলের কলি, কচি পটোল, কচি গাব পাতা, কচি সেফালী পাতা, মেথি শাক, ফুলকোবি প্রভৃতি অপেক্ষাকৃত কোমল আনাজেব দ্বারা ডাইলের পাটভাজা ভাল হয় । অপেক্ষাকৃত কঠিন আনাজ হইলে ভাজিলে ভিতরে কাঁচা থাকিয়া যাইবে । তবেই দেখা যাইতেছে আনাজাদি পাট পাট করিয়া বানাইয়া লওয়ার কতটা প্রয়োজন । অবশ্য মেথি শাক, বিলাতী কুমড়ার ফুল, কাঞ্চন ফুল প্রভৃতি পাট পাট করিয়া বানাইয়া না লইলেও তাহা গোলাতে ঢুকাইলে ঠিক পিণ্ডাকৃতি হয় না—তাহা কতকটা ‘স্পঞ্জের’ মত ‘ফারফুর’ গোছের হয়, সুতরাং ভাজিলে উত্তম তৈল ঐ ফাঁকে ফাঁকে প্রবিষ্ট হইয়া সর্বত্র সমভাবে ভাজা হয় । আনাজের মধ্যে বেগুণ সর্বাপেক্ষা কোমল এবং স্থলভণ্ড বটে, সুতরাং তদ্বারা ই সাধারণতঃ পাটভাজা হয় বলিয়া ‘পাটভাজি’র অপর নাম ‘বেগুণী’ হইয়াছে ।

ডাইলের দ্বারা আমিষের পাট ভাজা সুবিধা হয় না । সুজী, ময়দাদির দ্বারা এবং হালে ‘ব্রেডক্রাশ্বের’ দ্বারা মৎস্তের ও মাংসের পাটভাজা হইয়া থাকে । কিন্তু তৎক্ষেত্রে তদ্বারা গোলা প্রস্তুত না করিয়া তাহা শুষ্ক অবস্থাতেই মৎস্ত, মাংসাদির উপর ছিটাইয়া বা মাখিয়া দিয়া ভাজিতে হয় । এ সম্বন্ধে যথাযোগ্য স্থলে আলোচনা করা যাইবে ।

কোনও প্রকার আনাজ ভিতরে না দিয়া শুধু ফেনান গোলা দ্বারা সুন্দর ‘বড়া’ ভাজা হইয়া থাকে । ইহা ছাড়া মটর, তিল ও পোস্ত প্রভৃতির গোলায় বিবিধ উপকরণ যোগে ফেনাইয়া ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র ‘ফুল-বড়ী’ প্রস্তুত করিয়া শুকাইয়া রাখিয়া ভাজা যায় ।

‘পাট’ ‘বড়া’ ভাজায় এই সমস্ত বিশেষ নটখট আছে বলিয়া এবং ইহাতে অনেকটা তৈল খরচ হয় বলিয়া ইহা সচরাচর গৃহস্থ বাটীতে ভাজা হয় না, জামাতা কিম্বা কোনও সম্ভ্রান্ত ব্যক্তি বাটীতে অতিথী হইলে ‘পাট’ ভাজিবার আয়োজন হইয়া থাকে ।

৫৫ । বুটের বেসনের পাটভাজা

বরেন্দ্রের পল্লী-গৃহে বুটের বেসনের পাট ভাজি তেমনতর সমাদর প্রাপ্ত হয় না । প্রথমতঃ বুটের বেসনে পাট ভাজিলে তেমনতর মোচক হয় না, দ্বিতীয়তঃ ইহা তখাতে তাদৃশ সুলভও নহে । পক্ষান্তরে সহর বাজারে ইহার যথেষ্ট আদর দেখিতে পাওয়া যায় । তখাতে বেসন সুলভ সুতরাং যদৃচ্ছা বাজার হইতে কিনিয়া আনিয়া অন্নায়্যাসে তদ্বারা পাট ভাজা যাইতে পারে । সুতরাং মটরের ডাইল বাটার পাট ভাজার শ্রায় ইহা সুন্দর মোচক না হইলেও অন্নায়্যাসে ভাজা যায় বলিয়া সহর বাজারে ইহারই অধিক প্রচলন ।

বুটের বেসন জলে গুলিয়া তৎসহ কিছু চাউলের গুঁড়া ও নুগ, লঙ্কা-বাটা মিশাইয়া ফেনাইয়া লইয়া তাহাতে বেগুণাদি ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা

তৈলে ভাজিবে । বুটের বেসমের দ্বারা এই ভাজা হয় বলিয়া ইহাকে সচরাচর ‘বেসন বা বেসম ভাজি’ কহে । এবং শুধু বেসমের ‘বড়া’ ভাজিকে ‘ফুলুরী’ কহে । এতৎসহ পেঁয়াজ কুচা মিশাইয়া ভাজিলে তাহাকে ‘প্যাঞ্জের ফুলুরী’ কহে । বুটের বেসমের সহিত প্যাঞ্জ যেরূপ খাপ খায় মটর ডাইল বাটার সহিত সেরূপ খাপ খায় না । ক্ষুদ্র মৎস্তদিও বুটের বেসমের আবরণে ভাজিতে পার যায় ।

৫৬ । তিলের পাট ভাজি

তিলঘষা জঁতায় তিল ফেলিয়া ঘুরাইয়া তিলের খোসা উঠাইয়া ফেল, অথবা জঁতা না থাকিলে মাটির ঝাঁঝে তিল রাখিয়া হাতে ডলিয়া খোসা উঠাইয়া ফেল । পরিত্যক্ত তিল লইয়া আতপ চাউলের (ভিজান) সহিত একত্রে পাটায় বাটিয়া লও । দুই ভাগ তিলের সহিত একভাগ চাউল মিশাইবে । অথবা পূর্বে তিল বাটিয়া লইয়া পশ্চাৎ তাহাতে চাউলের গুঁড়া মিশাইতেও পার । বাটনা যেন বেশ মিহি হয় । এক্ষণে মূণ লঙ্কা-বাটা মিশাইয়া ক্রমে জল দিয়া ফেনাইয়া আবশ্যক মত গাঢ় করিয়া গোলা প্রস্তুত কর । চাউলের গুঁড়ার ভাগ বেশী বোধ হইলে কমাইয়া লইবে । শশা, ছাঁচিকুমড়া, বিলাতী (মিঠা) কুমড়া প্রভৃতি পাট পাট করিয়া কুটিয়া এই গোলায় ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে মুচমুচে করিয়া ভাজ ।

পোস্তদানা বাটা, নশিনা বাটা প্রভৃতি দ্বারা এইরূপে ‘পাট’ ভাজিবে ।

৫৭ । সরিষার পাট ভাজি

সরিষা মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া লও । কিছু চাউলের গুঁড়া, মূণ ও লঙ্কা বাটা মিশাইয়া জল দিয়া ফেনাইয়া গোলা প্রস্তুত কর । বেগুন, শশা, মোচার কোমলাগ্রভাগ, ওলের ডাণ্ডর, খামাকচু এবং তাহার ডাণ্ডর, সরিষার ফুল, তারামিরার ফুল প্রভৃতি এই গোলায় ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে ভাজ ।

৫৮ । মাষকলাইর ডাইলের পাটভাজি

মাষ কলাইর ডাইলের খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় বাটিয়া লও । কিছু চাউলের গুঁড়া, নুণ, লক্ষা বাটা ও কিছু মোরীর গুঁড়া মিশাইয়া জল দিয়া ফেনাইয়া গোলা করিয়া লও । বেগুন প্রভৃতি ডুবাইয়া ভাসা তৈলে ভাজ । ইহার ‘বড়া’ ভাজাও অতি সুন্দর হয় এবং তাহা দইয়ে ভিজাইয়া ‘দই-বড়া’ প্রস্তুত হয় । (‘দই-বড়া’ দেখ) ।

৫৯ । ময়দার পাটভাজি

ময়দার তৈল বা ঘূতের ময়ান দিয়া তৎসহ নুণ, লক্ষা বাটা এবং রুটী অল্পসারে ছোটো কালজিরা (গুঁড়া) মিশাইয়া জল দিয়া ফেনাইয়া গোলা কর । নীশা, ছাঁচিকুমড়া, বিলাতি কুমড়া, ফুলকোবি প্রভৃতি ইহাতে ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা ঘূতে বা তৈলে সোণার বর্ণ করিয়া ভাজ ।

ময়দার আমিষ পাট ভাজি আমিষ অংশে লিখিত হইবে । আমিষ ভাজিকে অবশ্য পাটভাজি বলা যায় না, তাহাকে ‘মুজী ভাজি’ বলা হয় । আবার ময়দার খোলায় প্রস্তুত শিঙ্গাড়া, কচুরী প্রভৃতিকেও ‘পাটভাজা’ বলা যায় না, ‘পুরী’ বলা হয় ; কেননা সে ‘খোলা’য় পুরিয়া পক ‘পুর’ ভাজি, আর এ ‘গোলায়’ চুবাইয়া কাঁচা আনাজাদি ভাজি ।

ধাত্তের খইয়ের গোলা প্রস্তুত করিয়া এই প্রকারে পাট ভাজিবে ।

৬০ । ডাইলের চাপড়ী ভাজি .

মটর বা খেসারীর ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া আধকচড়া করিয়া পাটায় বাটিয়া লও । নুণ, লক্ষাবাটা মিশাইয়া হাতে করিয়া তাল পাকাও । কড়াইয়ে তৈল চড়াও । উত্তপ্ত হইলে কড়াইর কাণা ধরিয়া কাৎ কর । তলা হইতে তেল সরিয়া গেলে সেখানে ঐ তালপাকান বাটা ডাইল রাখিয়া দিয়া আঙ্গুলে

চাপিয়া এক আঙ্গুল পুরু পিঠিকাকারে চেপ্টা কর । অতঃপর কড়াই পুনঃ সোজা করিয়া উত্তপ্ত তৈল চাপড়ীর উপর ফেল । এক পিঠ ভাজা হইয়া চাপড়ী কঠিন হইলে উলটাইয়া দিয়া অপর পিঠ ভাজ । ইহা বহু ব্যঞ্জননের অনুসঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয় ।

—০০০—

ভাজি—(আমিষ)

৬১ । ' মাছ ভাজি

সাধারণতঃ সর্ব প্রকার মাছই চুণ, হলুদ দিয়া মাখিয়া ভাসাঁ তৈলে ভাজা হইয়া থাকে । চুণা বা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র মাছ যথা মোয়া, পিয়ালী, থরিয়া, হাইথবিয়া প্রভৃতি গোটা রাখিয়া কুটিয়া লইয়া মৃদুচে করিয়া ভাজিতে হয়, এবং ইলিশ বোহিতাদি বড় বড় মৎস্য খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লইয়া মোলায়েম করিয়া ভাজিতে হয় । এতন্মধ্যে ইলিশাদি কোমল মাছ সামান্য মাত্র ভাজিলেই নষ্ট হয় - কড়া গোছের করিয়া ভাজিলেই ইহা বা শক্ত হইয়া গিয়া অখাদ্য হয় । পক্ষান্তরে পাকা বোহিতাদি মৎস্য ঈষৎ কড়া করিয়া না ভাজিলে স্বস্বাদু হয় না । কই মাছের উপরের রঙ্গ লালচেবর্ণ হইলে তবে ভাজা ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া তৈল হঠতে ছাকিয়া উঠাইতে হইবে, তাহা হইলে অভ্যস্তরে বেশ মোলায়েম ও গদগদে থাকিবে, কিন্তু ভাজা অধিক কড়া হইয়া মাছের রঙ্গ ভাঙাটে বর্ণ হইয়া গেলে মাছ চিমড়া কাঠবৎ কঠিন হইয়া অখাদ্য হইবে । বৃহৎ জাতীয় মৎস্যগুলি অপেক্ষাকৃত পুরু ও বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লইতে হইবে ।

মাছ ভাজিবার তৈল উপযুক্তরূপে উত্তপ্ত না হইলে তাহাতে মাছ ছাড়া কর্তব্য নহে । তৈল 'কাঁচা' থাকিলে তাহাতে মাছ ছাড়িলে মাছ ভাজিয়া

যাইবে এবং তেল-পেচপেচে হইবে এবং তাহার আশ্বাদনও ছোবা ছোবা হইবে । আবার তৈল অধিক উত্তপ্ত হইলে তাহাতে মাছ ছাড়িলে মাছ ‘জলিয়া’ যাইতে পারে । তৈল উপযুক্তরূপে উত্তপ্ত হইলে তাহাতে মাছ ছাড়িলামাত্র মাছের উপরিভাগ ঈষৎ কঠিন হইয়া অভ্যন্তরের ‘রস’ নির্গম-পথ রুদ্ধ করিবে এবং রোহিতাদি মৎস্তের উপরটা লালচে করিয়া ভাজিলে পুরু মংস্ত খণ্ডের অভ্যন্তর ভাগ সর্বত্র সুপক হইয়া এই রস পর্যাপ্ত পরিমাণে উৎপন্ন হইবে, অথচ তাহা বহির্গত হইয়া যাইবে না, সুতরাং ভক্ষিত মংস্ত সুন্দর মোলায়েম, সরস ও সুতার বিশিষ্ট হইবে । কিন্তু এতদপেক্ষা অধিক ভাজা হইলে অর্থাৎ মাছের উপরের রঙ্গ তামাটে বর্ণ ধারণ করিলে, আর এ ভাব ঠিকিবে না, অত্যধিক তাপে রস উপিয়া বহির্গত হইয়া গিয়া অভ্যন্তর ভাগও শুষ্ক ও কঠিন হইয়া যাইবে, সুতরাং ভক্ষিত মংস্ত চিমড়া ও শেষ পর্য্যন্ত কাষ্ঠবৎ স্বাদবিশিষ্ট হইয়া অথাদ্য হইয়া যাইবে । মাছ একটু নরম থাকিলে অবশ্য ঈষৎ কড়া করিয়া ভাজিয়া খাওয়াই কর্তব্য ।

অত্যাশ্র ভাজার স্থায় মাছ ভাজাও গরম গরম খাইবে ।

মোয়া, সাঁপুই, পুঁঠি, পিয়ালী, ফাঁসা, খরিয়া (খইরা), “সুবর্ণ খরিয়া, রাইখরিয়া, এলঙ্গ, নছী (রুই, কাংলা প্রভৃতির ছা), বাটা, ডাঙ্গন, খরসুন্না, (পার্শে) ও ছোট ছোট কাকড়া ও চিঙড়ী প্রভৃতি চুণা বা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র মংস্ত গোটা কুটিয়া বা বড় হইলে খণ্ড খণ্ড করিয়া মৃণ হলুদ মাখিয়া সুধু অথবা প্যাজ্জ কুচা ফোড়ন দিয়া ভাসা তৈলে মুচমুচে করিয়া ভাজিবে । খরিয়া ও রাইখরিয়া মাছ বড় হইলে কাঁটা বহুল হয় সুতরাং তাহাদের ছোটই এই প্রকারে ভাজিয়া খাইতে ভাল । বড় খরিয়ামাছ সুজী মাখিয়া স্নতে ভাজিয়া খাইতেই ভাল ।

ফলুই, পাতালী, পবা, বাঁশপাতা, টেঙ্গড়া, মেটর (সিলঙ্গ, আইড় প্রভৃতি বৃহৎ মৎস্তের ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বাচ্ছা) প্রভৃতি অপরাপর চুঁচড়া মাছ এমনিতর

মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া খাইতে তেমনতর স্বাদ হয় না, তাহা কিছু নরম তাকে ভাজিয়া খাইবে ।

অপেক্ষাকৃত বড় চিঙড়ী, ইলিশ, কৈ, খলিষা, (তপসী), (সিলি), ভোল, ভেদা প্রভৃতি মাছ নরম তাকে ভাজিয়া খাইবে । ইলিশ মাছ যত নরম তাকে ভাজিয়া তুলিতে পার ততই ভাল । কৈ ঈষৎ কড়া করিয়া ভাজিবে ।

পানসে অথচ তৈলাক্ত বড় বড় মাছ যথা—বাচ', আইড়, বোয়াল, সিলঙ্গ, চিতল প্রভৃতিও নরম তাকে ভাজিয়া খাইবে । কিন্তু এ সমস্ত মাছ ভাজিয়া খাইতে তাদৃশ স্বাদ লাগে না ।

রুই, কাংলা, বাউস, মৃগেল, মহাশোল, সারঙ্গ পুঁঠী, (ভেকুট) প্রভৃতি বৃহত্তর মৎস্য অপেক্ষাকৃত পুঙ্ ও বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া ভাসা তৈলে লালচে করিয়া ভাজিয়া খাইবে ।

• রুই, ইলিশ, কৈ, খইরা, এলঙ্গ প্রভৃতি মাছের ডিম মুগ হালুদ মাখিয়া তেলে ভাজা যায়, কিন্তু বড় বড় মাছের ডিম যেমন স্বতন্ত্র ভাজা যায় কৈ, খইরা, এলঙ্গ প্রভৃতি ছোট মাছের তাহা যায় না ।

ছাতিয়ান (টাকি), শোল, বাইম, গুঁটী, মাগুর, সিঙ্গী প্রভৃতি জিয়োল মাছ সচরাচর ভাজিয়া খাইতে দেখা যায় না,—পোড়াইয়া খাইতেই দেখা যায় । তবে ছাতিয়ান, শোল প্রভৃতির ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র পোনা ভাসা তেলে শুধু অথবা পেরাজ কুচি সহ মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া খাইবে । আবার এই সমস্ত পোনার নরম তাকে 'পুড়পুড়ী' রাখিয়া খাইতেও বেশ ভাল লাগে ।

৬২ । ক্ষুদ্র মাছের পুড়পুড়ী

ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র চুণামাছ, স্নবর্ণখরিকা মাছ অথবা শোল ছাতিয়ান প্রভৃতি মাছের পোনার এবং ছোট ছোট চিঙড়ী মাছের 'পুড়পুড়ী' হইয়া থাকে । মাছ মুগ হালুদ দিয়া মাখ । অন্ন তেলে লক্ষা (অথবা কাঁচা লক্ষা) ও রুটী

অনুসারে পেঁয়াজ (কুচা বা চাকা) ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও।
 মধ্যে মধ্যে জলেব ছিটা মারিয়া নরম করিয়া ভাজ। শুকাইয়া নামাও।
 এই পুড়পুড়ীর বিশেষতঃ চিঙড়ীমাছের পুড়পুড়ীর ‘পূর’ ভরিয়া শিঙ্গাড়া
 প্রভৃতি ভাজা খাইতে পার। (‘জলখাবার’—‘পূর’ অধ্যায় দ্রষ্টব্য।)

৬৩। কুচা চিঙড়ীর সহিত বিলাতী কুমড়ার শাক ভাজি

বিলাতী (মিঠা) কুমড়ার কচি কচি ডগা ও পাতা বাছিয়া লও।
 কুচা চিঙড়ী কুটিয়া মুগ হলুদ মাখ। তেলে কাচা লক্ষা ও পেঁয়াজ ফোড়ন
 দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। শাক ছাড়। আংসাও। পুনরায় কিছু মুগ,
 হলুদ ও কিছু লক্ষা বাটা মিশাও। অল্প জল দাও। সিদ্ধ হইলে কিছু
 চিনি দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাও।

ইহা গিচুড়ীর সহিত এবং মুড়ী প্রভৃতি ভাজার সহিত খাইতে ভাল।

৬৪। সূজী দিয়া মাছ ভাজি

আনাজাদি যেমন পাট পাট করিয়া কুটিয়া লইয়া মটর ডাইল বাটা, বুটের
 বেসম, তিল-পিঠাসী বাটা, ময়দা প্রভৃতির আবরণে তৈলে ভাজা হইয়া থাকে
 মৎস্তও সেই রকম ময়দা বা সূজীর আবরণে ঘূতে ভাজা হইয়া থাকে। কিন্তু
 মটর ডাইলবাটা প্রভৃতির যেমন তরল ‘গোলা’ প্রস্তুত করিয়া লইয়া আনাজাদি
 তাহাতে ডুবাইয়া তুলিয়া ভাজিতে হয় মাছের ‘সূজী-ভাজি’তে সেরূপ
 করিতে হয় না, ইহাতে ময়দা বা সূজী অথবা উভয় একত্রে সমপরিমাণে লইয়া
 কাটখোলায় চমকাটয়া ঈষৎ লাল্চে করিয়া ভাজিতে হয় এবং কাঁচা মৎস্তাদিতে
 ঝাল মুগাদি মাখিয়া ঐ চমকান শুক সূজীর উপর গড়াইয়া লইয়া ঘূতে
 ভাজিতে হয়। (ইউরোপীয়গণ ক্রান্তকটীর গুঁড়া দ্বারা মৎস্ত মাংসাদি মাখিয়া
 ভাজিয়া থাকেন। ইহা কলিকাতা বা অপর বড় সহরে যথেষ্ট পওয়া যায়
 সূতরাং সূজীর পরিবর্তে ক্রান্তকটীর গুঁড়া দ্বারা ইচ্ছা করিলে মাছ মাখিয়া

ভাজিবে ।) সুজীর দ্বারা মাখিবার পূর্বে বড় মৎস্ত হইলে তাহা অপক্ষাকৃত পুরু ও বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লইয়া একখানা ভারী গোছের ছুরি বা কাটারী অথবা কাঠের হাতুড়ী বা তদ্বৎ কোনও অন্তের দ্বারা একটু খুরিয়া বা ছেঁচিয়া লইবে । পান্নির উপর মৎস্ত খণ্ড রাখিয়া শিলের দ্বারাও বেশ ছেঁচিয়া লওয়া চলিতে পারে । তৎপর তাহাতে মুগ, (হলুদ), মরিচ গুঁড়া (অথবা লঙ্কা বাটা), আদা বাটা বা রস এবং কচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা বা রস মাখিবে । কেহ কেহ এত সঙ্গে কিছু অন্নরস যথা—লেবুর রস, তেঁতুল গোলা, অথবা দবি প্রভৃতি মিশাইয়া থাকেন । কিছুক্ষণ ঢাকিয়া রাখিলে ঝাল মুগ, মাছের ভিতরে প্রবেশ করিবে । * এখন একখানা রেকাবীতে কাটখোলাস্ত্র চমকান ময়দা, সুজী বা ক্রান্তকটীর গুঁড়া বাখিয়া ঐ ঝালে মুগে মাখা মাছ তাহার উপর ফেলিয়া উল্টাইয়া পাল্টাইয়া মাছের গায়ে ময়দা, সুজী বা ক্রান্তকটীর গুঁড়া লাগাইয়া বা মাখিয়া লও, অতিরিক্ত সুজী হাতে ঝাড়িয়া ফেল । অতঃপর তৈয়ে করিয়া উত্তপ্ত ঘতে ভাজ । কড়াই অপেক্ষা তৈয়ে ভাজিলে সুবিধা এই হয় যে অন্ন ঘতে এবং অন্ন সময়ে অধিক মাছ ভাজা যায় ।

মাছ বেশ ভাজা ও টাটক । না হইলে তাহার ‘সুজী-ভাজা’ বড় সুবিধা হয় না ।

(ক) কই মাছ—অপেক্ষাকৃত পুরু ও বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও । পেটা অপেক্ষা গাদার মাছেই এই ‘সুজী ভাজা’ উত্তম হয় । (ইউরোপীয়-গণ মাছের মুড়া ফিছা কাটিয়া ফেলিয়া লম্বালম্বি ভাবে শির-দাঁড়ার উভয় পার্শ্ব দিয়া বড় বড় দুই ফালটার মাছ বিভক্ত করিয়া লয়েন, তৎপর প্রত্যেক ফালটা আবার আড়াভাবে তিন অঙ্গুলী পরিমিত চওড়া চওড়া খণ্ডে কুটিয়া লয়েন । প্রতি খণ্ডে গাদা পেটা উভয়ই থাকে ।) এক্ষণে এই মৎস্ত খণ্ড গুলি একটু খুরিয়া বা ছেঁচিয়া লও । মুগ, (হলুদ), মরিচ গুঁড়া, (পাকা কুইয়ে একটু লঙ্কা বাটাও দেওয়া যাইতে পারে), আদা বাটা বা রস এবং

এবং রুচী হইলে পেঁয়াজ বাটা বা রস এবং কিঞ্চিৎ অন্নরস মিশাও । সুজীর বা ব্রেড ক্রাশের উপর ফেলিয়া উল্টাইয়া পাল্টাইয়া গায়ে সুজী বা ক্রাশ মাখিয়া লও । তৈয়ে করিয়া উত্তপ্ত ঘূতে সোণার বর্ণ করিয়া ভাজ ।

বাউস, কাংলা, মুগেল, মহাশোল, সারঙ্গ পুঁঠী, (তেটকী) এবং সামুদ্রিক 'সিয়ার' (সেকরেল) প্রভৃতি মৎস্য এই প্রকারে সুজী দিয়া ঘূতে ভাজিবে । রুই প্রভৃতি মাছের ডিমও খণ্ডে খণ্ডে কুটিয়া এই প্রকারে সুজী দিয়া ঘূতে ভাজিতে পার ।

(খ) চিঙড়ী মাছ—বড় বড় বা মাঝারী গোছ মোচা বা গলদা চিঙড়ী মাছেরই 'সুজী ভাজি' ভাল হয় । বাগদা চিঙড়ীর বা কুচা চিঙড়ীর সুজী ভাজা ভাল হয় না । খোলা ছাড়াইয়া চিঙড়ী মাছের মাথা কাটিয়া ফেল । একথানা ধারাল ছুরি দ্বারা, বৃকের দিকটা বাধাইয়া রাখিয়া, পিঠের দিকটা লম্ব-লম্বি ভাবে ত্রাজের গোড়া পর্য্যন্ত চিরিয়া ফেলিয়া ভিতর হইতে কালো 'রগ'টা বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও । একথানা তক্তা বা পাটার উপর মাছটি বিছাইয়া একথানা ভারী গোছের ছুরি বা কাটারী বা শিলের দ্বারা মাছটি থুরিয়া বা ছেঁচিয়া লও । এই সময় হুঁ, (হলুদ), গোল মরিচের গুঁড়া (বা লঙ্কা বাটা) আদা বাটা বা রস এবং রুচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা বা রস ও কিঞ্চিৎ অন্নরস (লেবুরস, তেঁতুল গোলা বা দধি) মিশাও বা খাওগাও । অতঃপর সুজীর, ময়দার বা ব্রেড ক্রাশের গুঁড়ার উপর ফেলিয়া উল্টাইয়া পাল্টাইয়া মাছের গায়ে সুজী বা ক্রাশ মাখিয়া লইয়া তৈয়ে করিয়া ঘূতে ভাজ ।

অবশিষ্ট চিঙড়ী মাছের মাথার সুন্দর ঘণ্ট, কালিয়া প্রভৃতি রাখা যায় ।

(গ) ইলিশ মাছ—ইলিশমাছ ঢাকা ঢাক করিয়া কুটিয়া (অথবা ইউরোপীয় ধরণে ফালটা কাটিয়া ও পশ্চাৎ খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া) তাহাতে হুঁ, হলুদ, লঙ্কা বাটা (অথবা গোল মরিচ বাটা) ও রুচী অনুসারে পেঁয়াজ

বাটা বা রস (ইলিশ মাছে আদা পেঁয়াজ বাটা না দিলেই যেন ভাল হয়।) ও কিঞ্চিৎ অন্নরস মাখ। অবশেষে সুজী বা ব্রেডক্রাশ মাখিয়া তৈয়ে করিয়া ঘূতে ভাজ। (ইউরোপীয়গণ নুণ, মরিচ গুঁড়া, একবী সস, কিঞ্চিৎ অন্নরস [আদা পেঁয়াজাদির প্রয়োজন হয় না] ও তৎসহ একটা পক্ষী ডিম্বের শাঁস মিশাইয়া ‘গোলা’ প্রস্তুত করতঃ তদ্বারা মাছ মাখিয়া লইয়া তৎপর তাহা ব্রেড ক্রাশের উপর গড়াইয়া লইয়া ঘূতে ভাজিয়া থাকেন। মাছের গায়ের ‘চিকণাই’ টুকু অনেক সময়ে উঠাইয়া ফেলিয়া মৎস্য খণ্ডকে ‘গোলা’ মাখিবার উপযুক্ত করিয়া লয়েন।) ইলিশ মাছের ‘সুজী-ভাজা’ অপেক্ষা সরিষা বাটা দিয়া ভাজাই যেন অধিকতর সুস্বাদু হয়। তৎক্ষেত্রে সরিষা বাটা লইয়া তাহাতে কিছু চাউলের গুঁড়া, নুণ, হলুদ ও কাঁচা লঙ্কা বাটা মিশাইয়া ফেলাও। ইলিশ মাছ চাকা ইহাতে চুইয়া তুলিয়া তেলে ভাজ।

• ইলিশ জাতীয় অপবাপর মধুব ও নোণা স্কলের মাছ যথা—খইরা, ফাঁসা, (একবী), (সার্ডিন) প্রভৃতি, ইলিশ মাছেব ডিম এবং বড় চিঙড়ী মাছের মাথা এই সকল প্রকারে ভাজা যাইতে পারে।

(ব) কৈ মাছ—‘কৈ ভাজে গগুদশ মরিচ-গুঁড়িয়া আদারসে’।— (কবিকঙ্কন চণ্ডী)। বড় বড় সুপুষ্ট দেখিবা কৈ মাছ লও। ঠগোটা রাখিয়া কুটিয়া লও। গায়ে দুই একস্থানে আড় ভাবে চিব দিয়া লও, যাহাতে ঝাল নুণাদি ভিতরে প্রবেশ কবিতে পারে। নুণ, (হলুদ), গোল মরিচ গুঁড়া, আদা বাটা বা রস, এবং রুচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা বা রস এবং কিঞ্চিৎ অন্নরস দিয়া মাছ মাখ। সুজী বা ব্রেডক্রাশ উপর ফেলিয়া পালটাইয়া গায়ে সুজী বা ব্রেডক্রাশ মাখিয়া লইয়া ঘূতে ভাজ। ইউরোপীয় ধরণে এরোরট বা ডিমের শাঁস সহ গোলা প্রস্তুত করতঃ তাহাতে মাছ মাখিয়া লইয়া ব্রেডক্রাশে গড়াইয়া ভাজিলে উৎকৃষ্ট হইবে।

ইলিশ মাছের ঝায় কৈ মাছেরও সরিষা বাটা দিয়া ভাজি হইতে পারে।

(৩) ভাজন মাছ—সুপুষ্ট দেখিয়া মাছ লও । গোটা রাখিয়া কুটির গায়ে দুই একস্থানে আড়ভাবে চির দিয়া অথবা বড় হইলে খণ্ড খণ্ড করিয়া লও । মুগ, (হলুদ), গোল মরিচের গুঁড়, আদা বাটা বা রস ও রুচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা বা রস ও কিঞ্চিৎ অন্নরস দিয়া মাছ মাখণ। সুজীর বা ব্রেড-ক্রাশের উপর ফেলিয়া পালটাইয়া মাছে সুজী বা ক্রাশ মাখিয়া লও । ঘূতে ভাজ । ইউরোপীয় ধরণে এরোরুট বা ডিমের শাঁস মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত করতঃ তাহাতে মাছ মাখিয়া ব্রেডক্রাশে গড়াইয়া ভাজিলে উৎকৃষ্ট হইবে ।

খরসুন্না, (পার্শে), (তপসী), সন্নি, ভোল, বাটা, নছী ও সামুদ্রিক সিয়ার বা মেকরেল, পমফ্রেট, সোল প্রভৃতি মাছ এই প্রকারে ঘূতে ভাজিবে ।

(৮) চিতল মাছ—চিতল মাছের গাদার মাছ কাটিয়া লও । একখান লৌহ ঝিঝুক বা ছুরি দ্বারা আঁচড়াইয়া গাদার অন্তর্নিবিষ্ট কাঁটা সমূহ উঠাইয়া ফেল । সামান্য একটু থুরিয়া লইয়া অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট বরফীর আকারে কুটিয়া লও । মুগ, লঙ্কা বাটা এবং ইচ্ছা করিলে আদা ও পেঁয়াজ বাটা ও কিঞ্চিৎ অন্নরস এবং বাঁধন স্বরূপ তৎসহ এরোরুট বা ডিমের শাঁস মিশাইয়া সুজী, ময়দা বা ব্রেডক্রাশের উপর গড়াইয়া লইয়া ঘূতে ভাজ । ইহা দ্বারা পুনঃ সুন্দর কালিয়া রাখা যাইতে পারে ।

৬৫ । চিঙড়ী মাছের বড়া ভাজি ।

‘সুজী ভাজিতে’ মাছ গোটা রাখিয়া কেবল একটু ছেঁচিয়া বা থুরিয়া লইতে হয়, ‘বড়া’ ভাজিতে কাঁচা বা ঈষৎ কষান ‘মাছ লইয়া মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া বা হামানদিস্তায় কুটিয়া লইতে হয় । তৎপর তাহাতে কিছু চাউলের গুঁড়া (বাঁধনের নিমিত্ত), মুগ, হলুদ ও লঙ্কাবাটা এবং তৎসহ ইচ্ছা হইলে আদা ও পেঁয়াজ মিহি করিয়া বাটা মিশাইয়া এবং কিছু ঘূতের ময়দা দিয়া উত্তম রূপে কেনাইয়া লইবে । অবশেষে তদ্বারা

ভাসা তৈলে বা ঘূতে বড়া ভাজিবে । চাউলের গুঁড়ার পরিবর্তে বুটের বেসম মিশাইয়াও এই বড়া ভাজা যাইতে পারে ।

চিংড়ী মাছের সহিত বুনা নারিকেল কুড়া একত্রে বাটিয়া লইয়া এই প্রকারে বড়া ভাজিলে অতি সুস্বাদু হইয়া থাকে । নারিকেল মিশাইলে আর স্বতন্ত্র ঘূতের ময়ান দিতে হইবে না, কেন না নারিকেল হইতেই যথেষ্ট তৈল বাহির হইয়া ময়ানের কাজ করিবে ।

৬৬ । কাঁকড়ার বড়া ভাজি ।

বড় দেখিয়া ঘূতবিশিষ্ট কাঁকড়া লও । কলিকাতা অঞ্চলের ঘূতবিশিষ্ট রহং নোণা কাঁকড়ার ছায় সুন্দর কাঁকড়া বয়েলে মিলে না । কাঁকড়ার পৃষ্ঠের ‘চাড়া’ অর্থাৎ খোলা ছাড়াইয়া ফেলিয়া ভাপ দিয়া লও । খোলার অভ্যন্তর হইতে শস্ত ও ঘূত বাহির করিয়া কাটা দি বাছিয়া ফেল । মূণ, লঙ্কাবাটা ও চাউলের গুঁড়া (বাধন), কিঞ্চিৎ ঘূত ও রুচি অনুসারে আদা ও পেঁয়াজবাটা এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ নারিকেল কুড়া মিশাইয়া চট্কাইয়া লও । ফেনাইয়া ভাসা ঘূতে বড়া ভাজ । অথবা ‘গোলা’ অপেক্ষাকৃত কঠিন হইলে তন্দুরা টিকলি বা ইচ্ছামত অন্ত্রবিধ আকারে গড়িয়া ব্রেডক্রাথের গুঁড়ার উপর গড়াইয়া তৈয়ে করিয়া ঘূতে ভাজ । অথবা এই ‘পূরের’ সহিত পক্ষাণ ডিমের শাঁস মিশাইয়া তাহা কাঁকড়ার খোলাতে ভরিয়া তত্পরি ব্রেডক্রাথের গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া তাহা উত্তম তেজালের মধ্যে রাখিয়া ‘বেক’ বা পুট-পাক কর ।

৬৭ । রুই মাছের টিকলি ভাজি ।

চিংড়ীমাছের ছায় কাঁচা রুই মাছ মিহি করিয়া পাটাতে বাটিয়া লওয়া চলে না, সুতরাং রুইমাছ অন্ন সিদ্ধ করিয়া বা তৈলে কষাইয়া লইয়া ভাজিয়া তাহার কাঁটা বাছিয়া ফেলিবে । অতঃপর তাহাতে মূণ,

হলুদ, লঙ্কা বাটা, কিঞ্চিৎ অল্পরস এবং ইচ্ছা হইলে তৎসহ আদা ও পেঁয়াজ বাটা মিশাইয়া এবং আঁটিয়া লইবার নিমিত্ত কিছু চাউলের গুঁড়া বা ডিমের ইয়োক মিশাইয়া চটকাইয়া মাখিয়া লও । অতঃপর তদ্বারা টিকলির বা ইচ্ছামত অপর কোনও আকারে গড়িয়া ভাসা তৈলে বা তৈয়ে করিয়া ঘূতে ভাজ । চিঙড়ী মাছ বাটার স্থায় রুই মাছ চটকাইয়া কাদা কাদা করিয়া নইলে তাহার দ্বারা ফেনান বড়াও ভাজা যাইতে পারে ।

ভাজা টিকলির সুন্দর কালিয়া রাঁধা চলে । কেহ আবার টিকলিগুলি পুনঃ বুটের বেসম বা ময়দা গোলায় চুবাটয়া তুলিয়া ভাজিয়া থাকেন ।

৩৭ কাংলা, বাউস, মৃগেল ও মহাশোল মাছের এইরূপে টিকলি ভাজা হইয়া থাকে ।

৬৮ । রুই মাছের তেলের বড়া ভাজি ।

উৎম পাকা রুই মাছের পেটের মধ্যে যে তেল জন্মে তদ্বারা অতি সুন্দর বড়া ভাজা হইয়া থাকে । এই তেলের সহিত মূগ, হলুদ, লঙ্কা বাটা এবং ইচ্ছা হইলে তৎসহ আদা ও পেঁয়াজ বাটা মিশাইয়া এবং চাউলের গুঁড়া বা বুটের বেসম মিশাইয়া আঁটিয়া লইয়া, ফেনাইয়া ভাসা তেলে বড়া ভাজ ।

৬৯ । খাসির তেলের বড়া ভাজি ।

খাসির তেল উত্তপ্ত জলে বসাইয়া নবম করিয়া লও । তৎপর তৎসহ মূগ, হলুদ, লঙ্কা বাটা এবং ইচ্ছা হইলে আদা পেঁয়াজ বাটা মিশাইয়া এবং আঁটিয়া লইবার নিমিত্ত কিছু চাউলের গুঁড়া বা বুটের বেসম মিশাইয়া ফেনাইয়া লও । ভাসা তেলে বা ঘূতে বড়া ভাজ ।

৭০ । পক্ষীর ডিম ভাজি ।

তৈয়ে করিয়া ঘি চড়াও । সাবধানে ডিম ভাজিয়া তাহার উপর ঢালিয়া

দাও—যেন ডিমটি গলিয়া না যায় । ঈষৎ দঢ়াইলেই নামাইয়া লও । হুণ ও মরিচ গুঁড়া সহ খাও ।

৭১ । পক্ষীর ডিমের বড়া ভাজি ।

হাঁস, কাউটা প্রভৃতির ডিম ভাজিয়া লইয়া তাহার খেতাংশ ও হরিদ্রাংশ আলাদা আলাদা করিয়া রাখ । খেতাংশ একখানা কাটি বা খিলের কুঁচী দিয়া উদমরূপে শক্ত করিয়া ফেটাইয়া রাখ । হরিদ্রাংশের সহিত হুণ ও মরিচগুঁড়া এবং ইচ্ছা কবিলে আদা ও পেয়াজের রস (বাটনা নহে) মিশাইয়া লইয়া খেতাংশের সহিত মিশাও । তৈয়ে করিয়া ঘতে ভাজ । দ্রুত ঈষৎ উত্তপ্ত হইলেই তাহার উপর 'গোলা' ছড়াইয়া বিছাইয়া দিবে । নিচের পিঠ অল্প দঢ়াইলেই তৎক্ষণাৎ তাহা জড়াইয়া ফেলিবে এবং জোড়ের মুখ তপ্ত তৈয়েব গায়ে চাপিয়া ধরিয়া আঁটিয়া লইয়াই নামাইবে । সাবধান, ডিম অধিকক্ষণ জালে রাখিলে তাহা চিমড়া ও কঠিন হইয়া গিয়া অখাদ্য হইবে ।

৭২ । পাঁটার মেটে ভাজি ।

পাটা, খাঁসি ও ভেড়া প্রভৃতির মেটে, কলিজা, মধুকোষ ও মূত্রকোষ (Kidney) হুণ, হলুদ, মরিচ বা লঙ্ক পাটা, আদা বাটা এবং রুচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা এবং কিঞ্চিৎ অম্লরস ও চিনি দিয়া মাখিয়া লইয়া ঘতে ভাজ । অল্প জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া লও । শুকাইয়া নামাও ।

৭৩ । পাঁটার মস্তিষ্ক ভাজি ।

পাটা, খাঁসি, ভেড়া প্রভৃতির মাথার 'ঘি' বা মস্তিষ্ক বাহির করিয়া খুইয়া পরিষ্কার করিয়া লও । চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া হুণ, মরিচ গুঁড়া, আদার রস, পেঁয়াজের রস, কিঞ্চিৎ অম্লরস ও চিনি (এবং ডিমের পঁাস) দিয়া মাখিয়া সূজী, ময়দা বা ব্রেডক্রাষের উপর গড়াইয়া লও, ঘতে ভাজ ।

৭৪। মেঘের জিহ্বা ভাজি।

মেঘের জিহ্বা কাটিয়া সাফ করিয়া লও। জলে সিদ্ধ কর। উপরের ছাল উঠাইয়া ফেল। মূণ, মরিচ গুঁড়া, আদার রস, পেঁয়াজ রস, কিঞ্চিৎ অন্নরস ও চিনি (এবং ডিমের শাঁসের বাঁধন) দিয়া মাখিয়া সূজী, ময়দা বা ব্রেডক্রাম্বের উপর গড়াইয়া লইয়া ঘূতে ভাজ।

৭৫। মাংস ভাজি।

মৎস্তের ছায় মাংস ও বিবিধ প্রকারে ভাজা যায়। এতৎসম্বন্ধে নিয়ে ‘কাবাব’ শীর্ষক প্রবন্ধে ‘পোড়া’মাংস রন্ধনের সহিত এক সঙ্গে বিস্তারিত লিখিত হইল। অনেকগুলি কাবাব বৈদেশিক হইলেও সকলগুলি সম্পূর্ণ ‘বৈদেশিক’ বলিয়া বোধ হয় না। লিখিত ‘কাবাব’ রন্ধনপ্রণালী পর্যালোচনা করিলে তাহা সর্বত্র যে ‘বরেন্দ্র রন্ধন’ প্রণালীর প্রতিকূল নহে তাহা প্রতিভাত হইতে পারে।

কাবাব (বৈদেশিক)

“বুভুজে দেবসাং কৃষা শূল্যমুখাঞ্চ হোমবান্ ॥” — ভট্টিকাব্য ৷৪৯

‘কাবাব’ নামটি বৈদেশিক হইলেও প্রাচীন ভারতবর্ষে মাংসের দ্বারা পাক্তত এবস্থিধ আহারীয় ভোজনের প্রথা অপ্রচলিত ছিল বলিয়া বোধ হয় না। আমার কথার পোষকতায় ভট্টিকাব্য হইতে উপরি লিখিত শ্লোকটি উদ্ধৃত করিয়া দিলাম। ভারতে মুসলমান আগমনের বহু পূর্বে (খৃঃ সপ্তম শতাব্দী) ভট্টিকাব্য গ্রন্থ রচিত হইয়াছিল, সুতরাং তাহার উক্তি ‘বৈদেশিক’ ভাব প্রণোদিত বলিয়া মনে করিবার কারণ নাই। উদ্ধৃত শ্লোকটির অর্থ, “হোমকার্য্য সমাপনপূর্ব্বক (শ্রীরামচন্দ্র) শূলে এবং উষ্ম (স্থালীতে)

সংস্কৃত বা পক মাংস দেবতাদিগকে নিবেদন করিয়া (স্বয়ং) ভোজন করিলেন ।” (জয়মঙ্গলের টীকা দ্রষ্টব্য) । পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, হোমকারী অর্থাৎ পরমশুদ্ধাচারী দ্বিজাতি আধ্যাত্মজ্ঞান, এমন কি বর্তমান ক্ষেত্রে স্বয়ং ত্রীমাত্রচক্র, শূন্য উখ্য ভেদে বিবিধ প্রকারে পক মাংস আহার করিলেন । কেমন করিয়া আহার করিলেন ?—না, দেবসাৎ কৃত্বা—দেবতাগণকে নিবেদন করিয়া আহার করিলেন । তাহা হইলেই দেখা যাইতেছে যে পরমনৈষ্ঠিক হিন্দুসন্তানের পক্ষেও তৎকালে শূন্য উখ্য ভেদে পক মাংস অর্থাৎ বর্তমানে বাহাকে কাবাবাদি বলা যাইতেছে তাহা ভোজন ত নিষিদ্ধ ছিলই না পরন্তু উহা দেবোদ্দেশে নিবেদন কবাও প্রথা ছিল । বর্তমানকালেও ভারতের বহু প্রদেশে এমন কি নিজ বরেন্দ্রেও মাংসাহার প্রথা বিশেষভাবে প্রচলিত আছে এবং এই শ্লোকার্কে লিখিত শূন্য উখ্য ভেদে বিবিধ উপায়েই এখনও মাংস রন্ধন হইয়া থাকে । কিন্তু ইউরোপীয় এবং মুসলমানগণের মধ্যে মাংস রন্ধন বর্তমানে যেকপ উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে অশুদ্ধদেশে তাদৃশ হয় না । আমরা এক্ষণে মাংস পাক একরূপ ভুলিয়া গিয়াছি বলিলেও অতুক্তি হয় না । সাধারণতঃ ‘কালিয়া’ ছাড়া অপর কোনও প্রকারে মাংস রন্ধনের চেষ্টা আমাদের মধ্যে আজিকালি আর বড় দেখা যায় না । এই নিমিত্ত এক্ষণে মাংস রন্ধন সম্বন্ধে লিখিতে হইলে বৈদেশিক রীতির আশ্রয় গ্রহণ করা ছাড়া গতান্তর নাই । মুসলমানী ‘কাবাব’ ‘কোস্তা’ অথবা ইংরাজী ‘রোস্ট’ ‘কটলেট’ ‘চপ’ ‘ষ্টেক’ প্রভৃতি বলিলে বাহা বুঝায় আমি তাহা ‘শূন্য’ ‘উখ্য’ ভেদে বিভাগ করিয়া এই ‘কাবাব’ অধ্যায়ের অন্তর্গত করিয়া এখানে লিপিবদ্ধ করিলাম ।

শিক-কাবাবাদি যে হিন্দুর অতি প্রাচীন নিজস্ব খাদ্য তাহার বিশেষ প্রমাণ পাণিনির ৪।২।১৭ সূত্র—“শুলোখাদ্ যৎ ।” অর্গাৎ—“শূলে সংস্কৃতং শূন্যং মাংসম্ । উখ্যম্ ।”

মৎস্ত বা মাংসে আবশ্যিকমত ঝাল, মুগাদি ও তৎসহ দ্রুত মাখিয়া

প্রদীপ্ত আঙ্গুরের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া বলসাইয়া লইলেই ‘কাবাব’ প্রস্তুত হইল ।

মাংস ঘূতে ভাজিয়া লইলেও অনেকস্থলে তাহাকে ‘ভাজি’ না বলিয়া ‘কাবাব’ বলা হইয়া থাকে ! অতএব আমরা মোটামুটি দুই রকমের কাবাব পাইতেছি, প্রথম—আগুণে বলসান কাবাব, দ্বিতীয়—ঘূতে ভাজিত কাবাব । আগুণে বলসান কাবাবে সচরাচর মাংস লৌহ শিকে বা শূলে ফুঁড়িয়া তবে আগুণের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া বলসান হইয়া থাকে, এই মিমিত্ত এই রকমের কাবাবকে ‘শূল্য’ বা ‘শিক্-কাবাব’ বলা হয় । দ্বিতীয় রকমের কাবাব কোন পাত্রে বা পাকস্থলীতে করিয়া ঘূতে ভাজিতে হয় বলিয়া তাহাকে ‘উখ্য’ বা ‘হাঁড়ী-কাবাব’ বলা হইয়া থাকে ।

শূল্য বা শিক্-কাবাব প্রকরণ ভেদে ইংরাজি গ্রিলদানী প্রভৃতিতেও পাক হয় এবং উখ্য বা হাঁড়িকাবাব প্রকরণ ভেদে হাঁড়িতে, কড়াইয়ে, তৈয়ে বা ইংরাজি ফ্রাই-প্যানে ভাজা হইয়া থাকে ।

শূল্য এবং উখ্য এই উভয়বিধ কাবাবের প্রত্যেককে আবার তিন ভাগে বিভক্ত করা যাইতে পারে । প্রথম, গোটা পক্ষী অথবা ছাগ বা মেঘাদি গোটা রান্ন বা পিঠের শির-দাঁড়ার মাংসের দ্বারা কাবাব ।

দ্বিতীয়, হাড়বিহীন কোমল মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লইয়া, তন্দ্রাবা কাবাব । (ইহা ভাঁর ছুরি, কাটারী বা ‘চপার’ অথবা কাঠের হাতড়ির দ্বারা একটু খুরিয়া বা ছেঁচিয়া লইতে হয় ।)

তৃতীয়, মাংসখণ্ড ধারাল কাটারীর বা চপারের দ্বারা সূক্ষ্ম কিমা করিয়া বা কুচাইয়া এবং তৎপর স্থলবিশেষে পুনরায় তাহা হামানদিস্তা বা পাটায় ফেলিয়া উত্তমরূপে পিষিয়া লইয়া তন্দ্রাবা কাবাব ।

‘শূল্য’ ও ‘উখ্য’ ভেদে এই ষড়বিধ কাবাবের রন্ধন-প্রণালী সম্বন্ধে নিম্নে লিখিত হইতেছে । এই ষড়বিধ কাবাব আবার ‘বিভিন্ন প্রকারের

মশলাদি ও পূর ভেদে এবং পাকপ্রণালীর কিঞ্চিৎ তারতম্যে বহু প্রকারের হইয়া থাকে । ‘পাকপ্রণালী’, ‘আমিষ ও নিরামিষ আহার’ প্রভৃতি রন্ধন-গ্রন্থে তাহার তালিকা ও রন্ধন-প্রণালী বিস্তৃত ভাবে দেওয়া হইয়াছে । এই গ্রন্থে সেরূপ বিস্তৃত তালিকা না দিয়া দুই চারিটা উদাহরণ সহ শুধু প্রধান প্রধান ছয় প্রকারের কাবাবের রন্ধন-প্রণালী লিখিত হইবে । আশা করি, তাহারই সাহায্যে বিবিধ প্রকারের কাবাব কি উপায়ে রাঁধিতে হইবে পাঠক পাঠিকা বুঝিয়া লইতে সক্ষম হইবেন ।

ক.। শূল্য ।

(১) আস্ত বা গোটা মাংসের শূল্য বা শিক-কাবাব । ”

১। হংস শূল্য.।

একটি মারা গোটা পাতী হাঁস লইয়া উত্তপ্ত জলে ডুবাও । একটু পরে দঠাইয়া ঠাণ্ডা জলে ডুবাও । এখন সমস্ত পালক টানিয়া উপাড়িয়া ফেল । সাবধান, যেন হাঁসের গাত্র চন্দ্রটি ছিঁড়িয়া বা উঠিয়া না যায় । তৎপর অভ্যস্তরের অস্ত্রাদি বাহির করিয়া ফেলিয়া হাঁসটি জলে ধুইয়া উত্তমরূপে সাফ করিয়া লও । ডানা ও পায়ের মাংস-শূল্য অগ্রভাগ কাটিয়া ফেলিয়া পায়ের অবশিষ্ট অংশ ঝাঁকাইয়া ডানার নিচে মাংসের মধ্যে ছুঁড়িয়া ঢুকাইয়া দাও, এবং ঠোট হইতে চক্ষু পর্যন্ত কাটিয়া ফেলিয়া মাথার অবশিষ্ট অংশ গলা সহ ঝাঁকাইয়া ডানার নিচে আটকাইয়া দাও । অন্তঃপর হাঁসের পেটের মধ্যে লম্বালম্বি ভাবে গলার দিক দিয়া একটি লৌহ শিক ঢালাইয়া দিয়া পেছন দিক দিয়া তাহার ডগা বাহির করিয়া রাখ । ইহাতে দুই হাতে শিকের দুই মূড়া ধরিয়া পক্ষীটি আগুনের উপর অনায়াসে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝলসাইতে পারিবে ।

পাখীর গারে হুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, আদা ও পেঁয়াজ বাটা বা রস ও

কিঞ্চিৎ অম্লরস, চিনি ও পরিশেষে দ্রুত মাখিয়া প্রদীপ্ত গমগমে অজারের উপরে বা এক পার্শ্বে অতি নিকটে ধরিয়া অথবা শিকটি দুইটি আশ্রয় দণ্ডের উপর স্থাপন করিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝলসাও । মধ্যে মধ্যে পাখীটি দ্রুতসিক্ত করিবে, যেন ছেঁচড়া পোড়া হইয়া না যায় । প্রথমে আগুনের খুব সন্নিকটে ধরিয়া ঝলসাইবে । উপরে একটু লালচে হইলেই অপেক্ষাকৃত তক্ষাতে ধরিয়া ঝলসাইবে । তাহা হইলে উপরিভাগ ঈষৎ কঠিন হইয়া অভ্যস্তরের রস নির্গম পথ বন্ধ করিবে এবং পরে তক্ষাতে রাখিলে ধীরে ধীরে অভ্যস্তর ভাগ স্পষ্ট হইবে অথচ উপরে আর অতিরিক্ত পুড়িয়া যাইবে না । উপরন্তু পঙ্ক্তী আগুনের উপর হইতে সরাইয়া এক পার্শ্বে ধরাতে তাপে পক্ষীর গাত্র হইতে যে ঘি টপ টপ করিয়া গড়াইয়া পড়িবে তাহা আগুনের উপর পড়িয়া নষ্ট না হইয়া নিচে একখানা পাত্র রাখিয়া ধরা যাইবে । ঝলসান ঠিক হইয়াছে কিনা জানিবার জন্য একটি তীক্ষ্ণ লোহ-শলাকা মধ্যে মধ্যে পাখীর গায়ে ছুঁড়িয়া দিয়া দেখিবে মাংস বেশ মোলায়েম হইয়াছে কি না । সরস রহিয়া স্পষ্ট হইয়াছে বুঝিলে নামাইবে । শূল্যের রস সুন্দর লালভ করিবার প্রয়োজন হইলে এক খণ্ড উত্তপ্ত লোহ এই সময়ে পক্ষীর গানের উপর দিয়া অথচ গাত্র স্পর্শ না করিয়া বুলাইয়া লইবে ।

হাঁসের ত্রায় অপরাপর পক্ষী, খরগোশাদি, হরিণ, পাঁঠা বা ভেড়ার রাস্ত বা শির-দাঁড়ার কোমল মাংসে শূল্য হইতে পারে ।

‘ওয়ানেরের কুঁকিং পট,’ ‘ইকমিক কুকার’ বা ‘জগে’ পক্ষী, খরগোশাদি গোটা বা খণ্ড খণ্ড করিয়া পুরিয়া লুণ, মরিচ গুঁড়া, আদা পেরাজাদি বাটা সহ জলের ভাপের উত্থাপে ‘বেক’ বা পুট-পাক করিয়াও সুন্দর কাবাব রাঁধা যায় । গ্রিলদানোর ত্রায় এক প্রকার বেকিংপ্যানে বা পাত্রে করিয়া গোটা পরিকৃত পক্ষী খরগোশাদি উত্তপ্ত তুন্দর বা তেজালের মধ্যে রাখিয়া ‘বেক’ বা পুটপাক করিলেও অতি সুন্দর কাবাব প্রস্তুত হইবে । তৎক্ষেত্রে পক্ষীর

গায়ের উপর কিছু ময়দা পাংলা করিয়া ছড়াইয়া লাগাইয়া দিতে হইবে ।
মুগ, মরিচ গুঁড়া, আদার রস ও পেঁয়াজের রসাদি ও ঘৃত দ্বারা অবশ্য
তৎপূর্বে পক্ষীটি মাখিতে হইবে ।

ক । শূন্য ।

(২) খণ্ড-মাংসের শূন্য বা ছেঁচা শিক-কাবাব ।

বড় পক্ষীর বুকে, ডানা ও পায়ের মাংস অথবা হরিণ, মেঘ, ছাগ,
খরগোশাদির রান্ধ বা শির-দাঁড়ার কোমল মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে
কুটিয়া লও । কাটারী, চপার বা কাঁঠের হাতুড়ি দ্বারা কিছু খুরিয়া বা ছেঁচিয়া
চেপ্টা গোছের করিয়া লও । এই সময় মুগ, মরিচ গুঁড়া (বা লহু বাটা),
আদা বাটা, পেঁয়াজ ও রসুন বাটা, কিঞ্চিৎ অন্নরস, চিনি এবং বাঁধন
স্বকপ কিছু চাউলের গুঁড়া, এরোরুট বা পক্ষীর ডিমের শাঁস ও পরিশেষে
ঘৃত মাংসে খাওয়াইবে । খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ । অবশেষে এই মাংস
খণ্ড গুলি শিকে ফুঁড়িয়া অথবা গ্রিলদানীর উপর রাখিয়া অমনি বা
তড়পরি কিঞ্চিৎ ময়দা ছিটাইয়া দিয়া লোহ শিক অথবা গ্রিলদানী গম্গমে
প্রদীপ্ত অঙ্গুরের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া বলসাও । মধ্যে মধ্যে ঘৃত
খাওয়াইবে, বাহাতে ছেঁচড়া পোড়া না হইতে পারে । মাংস প্রথমে আগুনের
খুব নিকটে ধরিয়া বলসাইবে পরে তফাৎ ধরিবে । সরস রহিয়া স্বপক
হইলে নামাইয়া আহার কর ।

এই হইল সাদাসিধে ছেঁচা শিক কাবাব । বাহারী ইহা অপেক্ষা অধিকতর
মশলাদার ছেঁচা কাবাব খাইতে ইচ্ছা করেন, তাঁহার উপরি লিখিত মশলার
সহিত অতিরিক্ত ধনিয়া বাটা, জিরা বাটা, তেজপাত বাটা, গরম-মশলা বাটা,
জাক্রান এবং ইচ্ছা করিলে, তৎসহ আরও দধি, মোয়া ক্ষীর, মালাই, বাদাম
বাটা প্রভৃতি রুচী অনুসারে মাখিয়া লইতে পারেন । এইরূপ ভিন্ন ভিন্ন

উপকরণ সংযোগে এবং প্রণালীর কিঞ্চিৎ তারতম্যে বিভিন্ন রকমের ছেঁচা কাবাব রান্না যাইতে পারে। এই শ্রেণীর কাবাব গ্রিলদানীতে সাজাইয়াও আশুপে ঝলসাইয়া লওয়া যাইতে পারে। বথা—

২। মটন চপ ।

মেঘের ঘাড়ের বা পিঠের শির-দাঁড়ার (Saddle) উভয় পার্শ্বের কোমল মাংসের দ্বারাই উত্তম চপ প্রস্তুত হইয়া থাকে। এক একটা পাজ্জার হাড়ের সহিত নাতিবৃহৎ এক এক টুকরা মাংস বাধাইয়া রাখিয়া অপরাপর অতিরিক্ত হাড়াদি কাটিয়া ফেল। পাজ্জার যে হাড়টি অবশিষ্ট রহিল তাহারও দুই তিন আঙ্গুল পরিমিত রাখিয়া অবশিষ্ট কাটিয়া ফেল। এক্ষণে মাংস খণ্ডগুলি একখানা মজবুত গোলের কাপড়ে (ঝাড়নে) মুড়িয়া লইয়া কাটারী বা চপারের উল্টা পিঠ দিয়া বা কাঠের হাতুড়ি দ্বারা আবশ্যক মত খেঁৎলাইয়া লও। কাপড়ে মুড়িয়া লইলে খেঁৎলাইবার সময় মাংসখণ্ডগুলি ভিন্ন বা বিচ্ছিন্ন হইয়া যাইবে না। লুণ, মরিচ গুঁড়া, একটু ওয়ারসেস্টারসায়ার সস অর্থাৎ অল্লরস এবং ঘৃত বা তৈল (Salad oil) দ্বারা মাংস খণ্ডগুলি মাখিয়া ঢাকিয়া রাখ। অতঃপর একখানি গ্রিলদানীতে ঘৃত মাখিয়া প্রদীপ্ত গম্গমে অঙ্গারের উপর বসাত। তাতিলে মাংসখণ্ডগুলি তাহার উপর সাজাত। এক পিঠ ঝলসান হইলে অপর পিঠ উল্টাইয়া দাও। মধ্যে মধ্যে ঘি বা তৈল দ্বারা সিক্ত করিবে, যেন ছেঁচড়া পোড়া না হয়। সরস রহিয়া সুপক হইলে উপরে কিছু ঠাণ্ডা জলের ছিটা দিয়া গ্রিলদানীর উপর রাখিয়াই গরম গরম পরিবেশন কর।

৩। পক্ষীর গ্রিল ।

পক্ষী রোস্টের উপযোগী করিয়া প্রস্তুত করিয়া লও। পিঠের শির-দাঁড়া লম্বাংশে ভাবে চিরিয়া ফেলিয়া পক্ষীটি মেলাইয়া রাখ। ভিতর হইতে

বুকের হাড় খুলিয়া ফেল । পা দুখানা ডানার নিচে রোষ্ট প্রস্তুতের সময় যেমন ভাবে গুঁজিতে হয় ঐ ভাবে গুঁজিয়া দাও । খবরদার যেন বুকের উপরের চামড়া ছিঁড়িয়া না যায় । হুণ, মরিচের গুড়া, কিঞ্চিৎ অল্পরস, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা ও তৈল (সালাদ অয়েল) বা ঘৃত দ্বারা মাখিয়া খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ । তৈয়ে বা ফ্রাই প্যানে যি তাতাইয়া তাহার উপর পক্ষীটি চিং করিয়া মেলাইয়া দাও । উপরে একখানা তাওয়া চাপা দিয়া তত্পরি একটি ভারি পদার্থ (যথা জলের কেট্‌লি বা গোহ হামান দিস্তা) চাপাও । এক পিঠি আধতাজ্জা হইলে উটাইয়া অপর পিঠি আধতাজ্জা কর । অতঃপর প্রদীপ্ত গম্‌গমে অন্ধারের উপর ঝিলদানী বসাইয়া তাহার উপর ঐ আধতাজ্জা পক্ষীটি রাখিয়া ঝলসাও । মধ্যে মধ্যে ঘৃত সিক্ত করবে যেন ছেঁচড়া পোড়া না হয় । সরস রহিয়া সুপক হইলে নামাও ।

ক । শূল্য ।

(৩) কিমা মাংসের শিক-কাবাব বা কোপ্তা ।

পক্ষী, মেষ অথবা ছাগ মাংসের কোমল অংশ লইয়া হাড়াদি বাছিয়া ফেল । (পক্ষীর বুকের মাংস এবং ছাগ মেষাদির রান্ধ ও শির-দাঁড়ার কোমল মাংস লইবে ।) কাটারী বা চপার দ্বারা উত্তমরূপে মাংস কিমা কব বা কুচাও । কিমা আরও মিহি করিতে ইচ্ছা করিলে মাংস পুনরায় হামানদিস্তায় বা পাটায় ফেলিয়া পিষিয়া লইবে । মাংস থুরার এক প্রকার কল পাওয়া যায় । তাহাতে মাংসখণ্ড ফেলিয়া কল ঘুরাইলে মাংস সুন্দর থুরিত হইয়া বাহির হয় । তৎক্ষেত্রে আর কাটারী বা চপার দ্বারা থুরার প্রয়োজন হয় না ।

এক্ষণে হুণ, মরিচ বাঈ বা লঙ্কা বাটা, আদা বাটা ও পেঁয়াজ ও রসুন বাটা এবং কিঞ্চিৎ অল্পরস ও চিনি দিয়া কিমা মাংস বেশ করিয়া চট্‌কাইয়া মাখ ও অল্প চাউলের গুঁড়ায়, এরোকেটে বা ময়দায় ঘৃত ময়ান দিয়া তাহা

কিমা মাংসের সহিত উত্তমরূপে মাখিয়া কিমা আঁটিয়া বা বাঁধিয়া লও ।
 ডিম্বের ফেনান শাঁসের দ্বারাও কিমা মাংস উত্তম আঁটিয়া লওয়া চলে ।
 খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ । পরে এই কিমা মাংস লইয়া হাতে চাপিয়া ছোট
 ছোট গোল গোল বা চেপ্টা চেপ্টা কোপ্তা বা টিকলি প্রস্তুত কর ।
 এই টিকলি বা কোপ্তা গুলি লোহ শিকে (শূলে) সারি সারি ফুঁড়িয়া
 গম্গমে প্রদীপ্ত অঙ্গারের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝলসাও । মাংসে
 মধ্যে মধ্যে ঘৃত খাওয়াইবে যেন ছেঁচড়া পোড়া হইতে না পারে । সরস
 রহিয়া সুপক হইলে নামাও ।

৬. এই হইল সাদা সিদে কুচা বা কিমা শিক কাবাব । যাহারা ইহাপেক্ষা
 অধিকতর মশলাদার কাবাব খাইতে ইচ্ছা করেন তাহারা উপরি লিখিত মশলাব
 সহিত ধনিয়া বাটা, জিরা বাটা, তেজ পাত বাটা, গরম মশলা বাটা, জাফ্রান,
 এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ আরও দধি, ভাজা মোয়া ক্ষীর, মালাই, বাদাম
 বাটা প্রভৃতি রুচি অনুসারে মিশাইয়া কিমা মাংস ঝলসাইয়া লইতে পারেন ।
 কিমা কাবাবে বাটনা খুব মিহি হওয়া আবশ্যক ন৷চৎ তাহা কাঁচা থাকিয়া
 যাইবে, আবার কিমা মাংস অধিকতর মিহি হইলে তাহাতে কাঁচা বাটনা
 আদৌ না মিশাইয়া লঙ্কা, ধনিয়া, জিরা, তেজপাত ও গরম মশলাদি কাঠ-
 খোলায় বা ঘূতে ভাজিয়া উত্তমরূপে পিষিয়া লইয়া কিমা মাংসের সহিত
 মিশান প্রস্তুত । পেঁয়াজ রসুন এবং বাদামও ঘৃত ভাজিয়া পিষিয়া লইয়া
 মিশাইতে হইবে ।

কিমা মাংসের দ্বারা ছোট ছোট কোপ্তা না গড়িল—বিশেষতঃ কিমা
 মাংস মাখা গিলা গোছ হইলে—উহা শিকের উপর মুঠা করিয়া চাপিয়া
 লাগাইয়া দিয়া স্থতার দ্বারা বাঁধিয়াও ঝলসান যাইতে পারে । ইহাকে
 ‘মুঠা-কাবাব’ বলে । এইরূপ প্রণালী এবং মশলাদি ভেদে বিভিন্ন রকমের
 কুচা বা কিমা শিক-কাবাব হইয়া থাকে ।

খ । উখ্য ।

(১) গোটা বা আস্ত মাংসের উখ্য বা হাঁড়ী-কাবাব ।

৩ । পক্ষী রোষ্ক ।

একটি মোটা সোটা কেপন মারিয়া উত্তপ্ত জলে ডুবাও । একটু পরে উঠাইয়া পুনঃ ঠাণ্ডা জলে ডুবাও । এক্ষণে পালক ধরিয়া টানিলে সহজেই সব পালক উপড়াইয়া যাইবে । সমস্ত পালক উপড়াইয়া ফেলিয়া পরে অভ্যস্তরের অস্ত্রাদি বাহির করিয়া ফেলিয়া পক্ষীটি জলে ধুইয়া উত্তমরূপে সাজ করিয়া লও । খবরদার যেন উপরের চামড়া ছিঁড়িয়া না যায় ।

এক্ষণে পা ও ডানার অগ্র ভাগ কাটিয়া ফেলিয়া অবশিষ্ট মাংস বিশিষ্ট পায়ের হাড় বাকাইয়া ডানার নিচে মাংসে ফুঁড়িয়া ঢুকাইয়া দাও । মাথা সহ গলার হাড় টুকু কাটিয়া ফেল । শাঁকার লব্ধ পক্ষী হইলে গলা কাটিয়া না ফেলিয়া কেবলমাত্র চক্ষু সমেত ঠোঁটটা কাটিয়া ফেলিয়া মাথাটা গলা বাকাইয়া ডানার নিচে আঁটকাইয়া দিবে । সাবধান, যেন মাথার ঘি টুকু নষ্ট না হয় । এইরূপে পা দুটি এবং মাথা বাকাইয়া ডানার নিচে আবদ্ধ করিলে পক্ষীটি বেশ গোলগাল ধরনের হইয়া কাবাব পাকের উপযোগী হইবে ।

এক্ষণে উখ্য বা হাঁড়িতে ঘি তাতাইয়া পক্ষী ছাড় । এপিট্ ওপিট্ করিয়া কবাইয়া বেশ লাগ্চে ধরনের কর । এখন অতিরিক্ত ঘি টুকু ঢালিয়া রাখিয়া হাঁড়িতে গরম জল (আন্দাজ মত) ঢালিয়া দাও । আদা চাকা, পেঁয়াজ চাকা, লুণ ও গোলমরিচের গুঁড়া ছাড় । সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও । পরে উনান হইতে উঠাইয়া উনানের এক পাশে 'দমে' রাখিয়া দাও । সুসিদ্ধ হইলে হাঁড়ি হইতে পক্ষীটি বাহির করিয়া পাঁচ টুকরা করিয়া (দুখানি পা, দুখানি ডানা ও বুক) কাটিয়া একখানা ডিসে বা পাত্রে সাজাও । তৎপর

ঝোল ঢুকু জ্বাল দিয়া কিঞ্চিৎ ঘন করিয়া ইহার উপর ঢালিয়া দিয়া খাইতে দাও । ওয়াসেপেষ্টেরসায়ার সমু এবং রাই সরিষার গুঁড়া সহ খাইতে ভাল ।

এই সাদাসিদা ‘রোস্ট’ (Roast) বা ‘হাঁড়ি-কাবাব’ রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । ইহা অবশ্য গুরু পাক করিয়া রাঁধাও চলে ।

গুরুপক হাঁড়ি-কাবাব—উপরিলিখিত মত রোস্টের উপযোগী করিয়া প্রস্তুত পাখীর পেটের মধ্যে নিম্নলিখিত ভাবে প্রস্তুত কোন একটা পূর (Stuffing) ভরিয়া দিয়া পাখীর চামড়া ভাজাইয়া ফুটোর মুখ বন্ধ করিয়া পিঠের উপর আঁটিয়া দাও এবং লেজের দিকে লেজটা ভাঁজ করিয়া ঐ দিকের ফুটা বন্ধ করতঃ নিচের দিকে পাখীর গায়ে ফুঁড়িয়া গুঁজিয়া দাও । পাখীতে মূণ, গোলমরিচের গুঁড়া, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা মাখিয়া কিছুক্ষণ ঢাকিয়া রাখ । হাঁড়িতে ঘি ঢাপাও । তাতিলে পাখী ছাড় । এপিট্ ওপিট করিয়া লালচে রং করিয়া কষ । গরম জল (আন্দাজ মত) দাও , ছোট-এলাচী, দারুচিনি ও খান দুই তেজপাত ছাড় । সুসিদ্ধ হইলে হাঁড়ি হইতে পাখী নামাইয়া পাঁচ টুকরা করিয়া কাটিয়া একখানা ডিসে বা পাত্রে সাজাও । অতঃপব ঝোলে আমের ভিনিগার-চাট্‌নি (অল্লরস) এবং তৎপর একটু ময়দা মিশাইয়া জ্বাল দিয়া গাঢ় করিয়া লইয়া পাখীর উপর ঢালিয়া দিয়া খাইতে দাও ।

ব্রেজ (Braise)—একটা পাত্রে ঘি ছাড়িয়া তাভাও । ছোট এলাচি, দারুচিনি ও খান দুই তেজপাত, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা, একটু লঙ্কা বাটা ছাড়িয়া কষাও । আমের চাট্‌নি (অল্লরস) ও লবণ মিশাও । একটু ময়দা মিশাও । নাড়িয়া চাড়িয়া উপরি লিখিত বিধানে পক রোস্টের ঝোল (Gravy) ঢুকু ইহার উপর ঢালিয়া দাও । ফুটিলে তন্মধ্যে রোস্ট পাখীটি পাঁচ টুকরা করিয়া কাটিয়া ছাড় । সব বেশ মিশিয়া থক্ থকে গোছ হইলে নামাও । ‘ব্রেজ’ রাখিতে স্থালীর ঢাকনের উপরও প্রদীপ্ত কয়লা

দেওয়া হইয়া থাকে। অল্প সাদা পোলাও রাখিয়া এই ব্রেজের সহিত একত্রে পরিবেশন করিবে।

হাঁড়ী-কাবাবের গোটাকয়েক সাধারণ পূর বা ষ্টাফিং (Stuffing) :—

(ক) কাঁচা আলু চাকা, কাঁচা পেঁয়াজ চাকা, আদা চাকা, মূগ, গোল-মরিচের গুঁড়া, রাইসরিষার গুঁড়া ও লেবুর রস বা সিকি সব এক সাথে মাখিয়া পাখীর পেটের মধ্যে পুরিয়া দাও। ইহার সহিত পাখীর মেটে প্রভৃতি কুচাইয়া মিশাইতে পার।

(খ) আলু সিদ্ধ করিয়া ছানিয়া লও। মূগ, গোলমরিচের গুঁড়া, ওয়ারনেষ্টারসায়ার সন্ ও চিজের (পনিরের) গুঁড়া এক সঙ্গে বেশ করিয়া মাখিয়া পাখীর পেটের মধ্যে পুরিয়া দাও।

(গ) বাদাম, পেস্তা, কিসমিস্ কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া লও। একটু জাফরান, ছোট এলাচের গুঁড়া, দাকচিনির গুঁড়া মিশাও। পাউরুটি ভুথে ভিজাইয়া চিপিয়া লইয়া মূগ ও গোলমরিচের গুঁড়া এবং উপরোক্ত সমস্ত উপকরণ সহ এক সাথে মাখিয়া পাখীর পেটের মধ্যে পুরিয়া দাও। ইহার সহিত ইচ্ছা করিলে চিজের গুঁড়াও মিশাইয়া লইতে পার।—ইত্যাদি।

বড চিঙড়ী এবং পাকা রুই প্রভৃতি মোটা মাছের এই সকল প্রকারে মাংসের ছায় হাঁড়ী-কাবাব রাখিতে হয়।

৪। পায়রার রোস্ট (Roast.)

পায়রার পালক, হাতে উপড়াইয়া ফেলিয়া পিছন দিকে একটু কাটিয়া অস্ত্রাদি বাহির করিয়া ফেল। তৎপর আগুনে একটু কলসাইয়া লইয়া অবশিষ্ট পালক পোড়াইয়া উঠাইয়া পাখীটি বেশ সাক্ করিয়া লও। খবরদার যেন উপরের চামড়া ছিঁড়িয়া না যায়। এখন পা, ডানা এবং চোখ সহ মাথার ডগা টুকু কাটিয়া ফেলিয়া অথবা মাত্র চোখ দুটি তুলিয়া ফেলিয়া পা ও মাথা

ডানার নিচে উপরি লিখিত বিধানে গুঁজিয়া দিয়া পাখীটি বেশ গোলগা করিয়া রোষ্টের উপযোগী কর । একণে হাঁড়িতে ঘৃত বা মাখন তাতাইয় লুণ ও গোল মরিচের গুঁড়া মাখিয়া পাখী ছাড় । কষ । সামান্য একটু জল দাও । ফুটিলে উনানের উপর হইতে সরাইয়া এক পার্শ্বে অল্প তাতে হাঁড়ি দমে বসাইয়া রাখ । মধ্যে মধ্যে দেখিবে যেন পুড়িয়া না লাগে । পাখী বেশ মোলায়েম হইলে পুনরায় উনানের উপর হাঁড়ি বসাইয়া বেশ করিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া পাখীটির লালচে রং করিয়া নানাও । অতঃপর পাখীটি অপেক্ষাকৃত বড় হইলে দুই টুকরা করিয়া কাটিয়া লও । ঝোলের সহিত সামান্য একটু জল এবং ওয়ারসেপ্টারসায়ার সম্মিশ্রণ দাও । জ্বাল দাও । কঠিত পক্ষীর টুকরা গুলি হাঁড়ির মধ্যে পুনঃ ছাড়িয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নানাও ।

সরাইল, নারিয়াল (teal), হরিয়াল, ঘুবু, নাইপ (চা), বগেরি, বটেরি, তিতরি, বাটান (plover), ডাহক প্রভৃতি অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট পক্ষীর রোষ্ট এই প্রকারে রাবিত হয় । ইহার সহিত শুক্লা লঙ্কার গুঁড়া, ঘূতে ভাজা পার্শ্বটির গুঁড়া ও লেবুর রস মাখিয়া পাট আলু ভাজির সহিত থাইতে ভাল ।

পক্ষীর ডেভিল (Devil)—পক্ষীর গ্রিল বা হাঁড়ী-কাবাব 'ঘূতে ভাজিয়া' পক্ষীটি উঠাইয়া রাখ । এখন ঐ ঘূতে তেজপাতা, গরম মশলা ও পেরাজ কুচি ছাড়িয়া কষ । লালচে হইলে কিছু ময়দা ছাড় । নাড়িয়া চাড়িয়া একটু গরম জল দাও । ভাজা পক্ষী ছাড় । কিছু আমের ভিনিগার-চাটুনি কিয়া করিয়া মিশাও । নাড় । ঝোল গামাখা গামাখা হইলে নানাও । পায়রা, হরিয়াল, ঘুবু, বটেরী, ডাহক প্রভৃতি অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট শীকারলব্ধ পক্ষীরই ভাল 'ডেভিল' প্রস্তুত হয় ।

৫। মুছলম কাবাব ।

বড় পক্ষী যথা হাঁস, কেপনাদি রোষ্টের উপযোগী করিয়া প্রস্তুত কর ।

কারাণ্ট, কিস্মিন্, বাদাম, পেস্তা ধুইয়া পরিকার করিয়া কুচি কুচি করিয়া ভুগ, গোল মরিচের গুঁড়া, পেঁয়াজ কুচি, গরম মশলার গুঁড়া, জাফ্রান সহ একত্রে পক্ষীর পেটের মধ্যে পুরিয়া বন্ধ করিয়া দাও । এক্ষণে পক্ষীটির হাঁড়ি-কাবাব রাখ । অল্প হাঁড়িতে দ্বত জ্বালে চড়াইয়া গরম মশলা, আদা, পেঁয়াজ, একটু লঙ্কা বাটা ও মূগ ছাড়িয়া কষ । একটু দবি দাও । নাড়িয়া চাড়িয়া তহপরি রোষ্ট পক্ষীর কোলটুকু ঢালিয়া দাও । পুনঃ নাড়িয়া গোটা পক্ষীট ছাড় । কোল বেশ থকথকে গোছ হইয়া আসিলে নামাও ।

ইহা একটা মশলাদান গুরুপক্ হাঁড়ি-কাবাবের উদাহরণ ।

খ । উখ্য ।

(২) খণ্ড-মাংসের হাড়ি-কাবাব ।

৬ । কাট্লেট (Cutlet.)

‘কাট্লেট’কে আমি খণ্ড-মাংসের হাড়ি-কাবাবের একটা সুন্দর উদাহরণ বলিয়া মনে করি । গৃহপালিত পক্ষীর এবং খবগোশ, হবিশ, ছাগ, মেবাদিব শির-দাঁড়ার উভয় পার্শ্বের কোমল মাংসের কাট্লেটই অতি উৎকৃষ্ট হয় । কোমল পক্ষী পাঁচ বা সাত টুকরা করিয়া কাট,—বুক, ছখানা ডানা ও ডুই বা চারি খণ্ড পা । ভুগ, মরিচ গুঁড়া, (লঙ্কা বাটা), মিহি আদা বাটা, রসুন ও পেঁয়াজ বাটা, কিস্মিন্ অমরস ও চিনি এবং গুরুপক করিলে ধনিয়া, জিরা ও গরম মশলা বাটা এবং বাধন দিবার জন্ত পক্ষীর ডিমের শাঁস বা এরোরুট একত্রে মিশাইয়া রাখ* । ডিমের শাঁস মিশাইলে ভাজা পর কাট্লেটের চেহারা বেশ সুপুষ্ট দেখাইবে এবং উহার রসও বেশ স্বর্গাত হইবে । এক্ষণে মাংস-খণ্ডগুলি একখানা সমতল মজবুত গোছের তক্তার উপর রাখিয়া কাটারি বা চপারের দ্বারা খুর । ঐ সঙ্গে মিশ্রিত মশলা মিশাও বা ‘খাওয়াও’ । এইরূপ ভাবে খুরিবে যাহাতে মাংসখণ্ডগুলি এক আঙ্গুল পুরু চেপ্টা গোছের

আকারের হয় অথচ তাহ র কোন অংশ বিচ্ছিন্ন হইয়া না যায় এবং মশলাগুলি যাহাতে মাংসের গায়ে বসিয়া যায়। একখানা তৈ বা ফ্রাইপানে ঘৃত তাতাইয়া কাট্লেট গুলি ভাজ। ভাজিবার পূর্বে কাট্লেট গুলি কাটখোলায় ভাজা ময়দা, স্নজ্জি বা উভয় মিশ্রিত অথবা ব্রেডক্রাস্বের উপর গড়াইয়া লইবে এবং হাতে চাপড়াইয়া অতিরিক্ত ময়দা অথবা ক্রাস্ব কাট্লেটের গায়ে বসাইয়া দিবে। কাট্লেট আর জলে সিদ্ধ করিবার প্রয়োজন হইবে না। থুরিয়া চেপটা গোছ করিয়া লওয়ার জন্য মাংসখণ্ডগুলি শুধু ঘূতে ভাজিয়া লইলেই আহারের সম্পূর্ণ উপযোগী হইবে।

* ওয়ারসেপ্টারসায়ার প্রভৃতি সম্মাখিয়া সিদ্ধ বা ঘিয়ে ভাজা ফলা আলু ও ফুলকোবি, সালগম, মটরগুটি প্রভৃতির সহিত কাট্লেট খাইতে ভাল। এই পর্যায়ে ক্রাস্বচপ, পেপারচপ, গ্রেভি-কাট্লেট প্রভৃতি ফেলা যাইতে পারে।

বড় চিংড়ী এবং পাকা রুই প্রভৃতি মোটা মাছের এই প্রকারে কাট্লেট ভাজিবে। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, এই কাট্লেটের সহিত দেশীয় ‘স্নজ্জী ভাজির’ কোনই পার্থক্য নাই। ইউরোপীয় রন্ধনে লুণ, মরিচ ও ডা, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটার সহিত কেবল অতিরিক্ত একুণী সম্মদেয়, এবং টোমেটো, ওয়ারসেপ্টারসায়াব প্রভৃতি সম্ম অন্নরস রূপে মিশ্রিত করা হয় এবং বাঁধন স্বরূপ ডিমের শাস ব্যবহৃত হয় এবং পরিশেষে স্নজ্জীর পরিবর্তে ব্রেডক্রাস্বের উপর গড়াইয়া লইয়া ভাজা হয়।

৭। স্টেক (Steak) .

পক্ষী, ছাগ, মেষ ও হরিণাদির মাংসের স্টেক ভাজা হইতে পারে। পক্ষী রোস্টের উপযোগী করিয়া প্রস্তুত করিয়া বৃকের হাড়ের উভয় পার্শ্ব হইতে তীক্ষ্ণ ছুরি দ্বারা চিবিয়া দুই খণ্ডে বিভক্ত কর। ডানা দুইটা এবং পা দুইটার মধ্যস্থলে চিবিয়া ভিতরের হাড় বাহির করিয়া ফেল। এক্ষণে সমস্ত পক্ষীটি হাড় শূন্য

হইয়া দুই টুকরায় বিভক্ত হইল । মেঘাদির শির-দাঁড়ার বা রাঙ্গের অপেক্ষাকৃত বড় বড় মাংসখণ্ড লইবে । মাংসখণ্ড গুলি চপার দ্বারা আবদ্ধকৃত মত খুরিয়া লও । লুণ, মরিচ গুঁড়া, ওয়ারসেটারসায়ার সমু, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা এবং ঘৃত বা Salad oil দ্বারা টুকরাগুলি মাখ । তৈয়ে বা ফ্রাইপ্যানে ঘৃত তাতাও, তত্পরি মাংসখণ্ডগুলি মেলাইয়া দিয়া একখানা তাওয়া চাপা দাও এবং তাওয়ার উপর কোন ভারি জিনিষ, যথা ছোট জলের কেটলি বা লৌহ হামানদিত্তা রাখিয়া আরও চাপিয়া দাও, অর্গাৎ যাহাতে মেলান মাংসখণ্ডগুলি ভর্জিত হইবার সময় গুটাইয়া না গিয়া বেশ মেলান অবস্থাতেই থাকে । মাংসের জল মরিয়া গিয়া যখন নিচের দিকটা বেশ ভাজা ভাজা হইয়া আসিবে তখন উন্টাইয়া দিয়া পুনরায় ঐরূপ ভাবে চাপা দিয়া ভাজিবে । শোঁ শোঁ শব্দ ও ঘ্রাণের দ্বারা ভাজা ঠিক হইয়াছে কি না বুঝিয়া লইবে । অতঃপর নামাইয়া উপরে অর্দ্ধ ভাজা পেঁয়াজ কুচা ছড়াইয়া দিয়া কোল (Gravy) সহ পবিবেশন করিবে ।

৮ । কাটি-কাবাব বা কাবাব মির্জাফা

গৃহপালিত পক্ষী বা মেঘাদির কোমল মাংস হাড় শূন্য করিয়া ছোট ছোট ডুম্বাকাৰে কুটিয়া লও । লুণ, মরিচবাটা, (লঙ্কাবাটা), আদা বাটা, পেঁয়াজ ও এশুন বাটা, কিঞ্চিৎ অম্ল ও মিষ্টবস এবং ঘৃত দ্বারা মাখ । গুণপক্ক করিতে হইলে এতৎসহ আরও জিরা বাটা, ধনিয়া বাটা, হলুদ, (জাফরান) প্রভৃতি মিলাইবে । স্পর্শকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ । কোমল মাংস ছোট ছোট খণ্ডে কুটিয়া লওয়া হয় বলিয়া ইহা আর খুরিয়া লইবার প্রয়োজন হয় না ; তবে মাংস কিছু শক্ত বুলিলে কাঁচা পেঁপের আটা একটুকু মাংসের সহিত মাখিয়া লইবে । অতঃপর মাংসখণ্ড গুলি সরু গোছেব লৌহশিকে তুঁড়িয়া সারি সারি গাঁথিয়া গমগমে প্রদীপ্ত অঙ্গারের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া বলসাও । মধ্যে মধ্যে ঘি থাওয়াইবে । সরস রহিয়া স্পর্শক হইলে নামাও ।

শিকে মাংস খণ্ড গাঁথিবার সময় প্রতিখণ্ড এক এক চাকা আদা ও এব এক চাকা পেঁয়াজের সহিত পর পর গাঁথিয়া আঙুণে ঝলসাইয়া লইলে তাহাকে ‘হোসেনা’ কাবাব কহে।

(দ্রষ্টব্য—ভ্রমক্রমে খণ্ডমাংসের এই শূল্যাট উখ্যের অন্তর্গত হইয় লিখিত হইল।)

খ। উখ্য।

(৩) কিমা-মাংসের হাঁড়ী-কাবাব।

এই পর্যায়ে ‘কোপ্তা’ বা ‘গুল’ কাবাব, ‘টিকা’ বা ‘টিকলি’ কাবাব, ‘খাতাই’ কাবাব, ‘ছানি’ কাবাব এবং ইংরাজী ‘ক্রোকেটাডি’ ফেলা যাইতে পারে। শূল্য-কোপ্তাকে সাধারণতঃ ‘কাবাব-পরছন্দ’ কহে।

৯। কোপ্তা।

হাড়শূন্য মাংস উত্তম রূপে কুচাইয়া অর্গাৎ কিমা করিয়া বা কলে পিষিয়া লও। রগাদি সব বাছিয়া ফেলিয়া দাও। হুণ, মরিচ বাটা, (লঙ্কা বাটা) এবং ইচ্ছা করিলে আদা বাটা, পেঁয়াজ ও রশুন বাটা, কিঞ্চিৎ অন্নরস, চিনি ও দ্রুত মাখ। কিছু ময়দা, এরোবট বা চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বান্ধন দাও। ইচ্ছা করিলে ডিমের শাঁস দ্বারাও বান্ধন দিতে পার। অগ্নিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। পরে হাতে চাপিয়া অপেক্ষাকৃত ছোট দলা বা গুল প্রভৃতি পাকাইয়া ঘুতে ভাজ। মশলাদি মাখায় কিমা মাংস অধিক গিলা হইলে ফেনাইয়া ‘বড়া’ ভাজিতে পার। অথবা বুটের বেসম বা ময়দাদি একটু অধিক পরিমাণে মিশাইয়া শক্ত করিয়া লইয়া ‘টিকলি’ প্রভৃতি গড়িয়া ভাজিবে। ইহাই হইল সাদাসিদা কোপ্তা।

কোপ্তা অধিকতর মশলাদার করিতে হইলে ধনিয়াবাটা, জিরা বাটা, গরম

মশলা বাটা, জাফরান বা হলুদ, দধি এবং ইচ্ছা করিলে তংসং আরও মোয়া-
ফর, মালাই, বাদামবাটা প্রভৃতি মিশাইয়া লইয়া কোণ্ডা ভাজিতে পার ।

গুরুপক কোণ্ডার উদাহরণ :—

১০ । খাতাই কাবাব ।

হাড়শূন্য মাংস কাটারি, চপার বা কল দ্বারা কিমা করিয়া লইয়া পুনরায়
পাটায় বা হামানদিস্তাব ফেলিয়া মিহি করিয়া পিষিয়া লও । মাংসের রংগাদি
বাছিয়া ফেল । স্বতে পেরোজ্ঞ ও রশুন কুচি, আদা কুচি, গোটা লক্ষা,
ধনিয়া, জিরা, মরিচ, গোটা গরম মশলা, বাদাম, পেস্তা, কিস্মিনু ভাজা
নামাইয়া সমস্ত মসলা পাটায় মিহি করিয়া পিষিয়া লও । হলুদ বা
জাফরান ও এই পিষা মশলা কিমা মাংসের সহিত উদমকপে মিশাও ।
একটু চিনি ও অমরস মিশাও । কিছু রত ময়ান দেও । তৎপর এরোবট,
চাউলের গুঁড়া, ময়দা বা ডিম্ব ইরোক্ মিশাইয়া সমস্ত বেশ করিয়া
শাখিয়া বা আঁটিয়া লও । ফাগিকরণ ঢাকিয়া রাখ । এক্ষণে এতদ্বারা এক
এক খানা তুই আঙ্গুন পুরু চেঁটা গোছের প্রায় তুই ইঞ্চি ব্যাসের টিকা
(টিকলি) বানাইয়া দিগ্বে ভাজ । ফ্রাই প্যানে বি দিয়া কাঁচা ঘিতেই টিকা
গুলি সাজাইবে । পরে আগুনে পরিয়া মন্দা আঁচে ভাজিবে । সোণার বর্ণ
হইলে নামাও । উপরে কিছু গোলাপ জল ছিটাইয়া দিয়া থাইতে দাও ।

খাতাই কাবাবের ভিতর আবার পুর দেওয়া চলে ।—কিছু মাংস খণ্ড
লইয়া অল্প সিক্ত কর । ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট । অল্প স্বতে একটু জল
আছড়া দিয়া মোলায়েম করিয়া ভাজ । জিরা, মরিচ, ভাজা ধনিয়ার গুঁড়া,
চিজের (পনিরের) গুঁড়া ছাড় । নাড়িয়া চাড়িয়া শুকনা শুকনা করিয়া
নামাও । ইহার দ্বারা ছোট ছোট গুলি পাকাইয়া খাতাই কাবাবে ষ্টাফিং বা
পুর দিয়া স্বতে ভাজ । ইহাকে ‘পুরী-খাতাই’ কাবাব বলে ।

খাতাই কাবাবের মাংস অতিশয় মিহি করিয়া কিমা করিয়া লওয়া হয় বলিয়া ইহার সহিত যে মশলাদি মিশাইতে হয় তাহা ভাজিয়া মিহি করিয়া পিষিয়া লইয়া মিশাইতে হয়, নচেৎ ভাজিলে মাংস স্থপক হইলেও মশলাদি কাঁচা রহিয়া যায়।

খাতাই কাবাবের সহিত এক সের মাংসে এক ছটাক হিসাবে বুটের বেগন মিশাইয়া লইয়া ভাজিলে তাহাকে ‘ছামি’ কাবাব বলা হয়।

১১। ক্রোকেট (Croquette.)

মাংস জলে সামান্য মত সিদ্ধ কর। তৎপর মিহি করিয়া কিমা কর। এখন ঘূতে পেঁয়াজ ছাড়িয়া লাল করিয়া কিমা-মাংস ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া ভুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, রাই সরিষার গুঁড়া মিশাইয়া একটু জল দাও। খনিকটা ভিজান পাউরুটীর শাঁস মিশাও। টোমেটা বা ওয়ারসেস্টারসায়ার সন্মিশাও। অতঃপর ডিমের শাঁস দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া মাংস বাঁধিয়া বা আঁটিয়া লইয়া নামাইয়া লও। খবরদার ডিম দেওয়ার পর যেন বেশীক্ষণ জালে না থাকে তাহা হইলে ডিম শক্ত হইয়া যাইবে। এক্ষণে ইহার দ্বারা এক একটি আঙ্গুল তিনেক লম্বা পাশ-বালিশের আকৃতি বিশিষ্ট ‘ক্রোকেট’ গড়িয়া তাহার গায়ে ডিমের ইয়োক্ মাখ। ব্রেডক্রাশ্বে গড়াইয়া লইয়া ঘিয়ে ভাজ।

ইচ্ছা করিলে কিছু বাদাম ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া ক্রোকেটের সহিত মিশাইয়া লইতে পার। এবং কাঁচা বাদাম এক ইঞ্চি লম্বা পাতলা পাতলা সরু করিয়া কাটিয়া ঘূতে ঈষৎ ভাজিয়া ভাজা ক্রোকেটের গায়ে ঘন করিয়া গুঁড়িয়া দিয়া কদম্বফুলের আকৃতি বিশিষ্ট করিয়া পরিবেশন করিতে পার।

বড় চিঙড়ী এবং পাকা রুই প্রভৃতি মোটা মাছেরও এই সকল প্রকারে টিক্‌লি, কোণ্ডাদি ভাজা যায়। পূর্ব-লিখিত টিক্‌লি রন্ধন প্রণালীর সহিত ইহার তুলনা করিলে উভয়ের পার্থক্য কমই লক্ষিত হইবে।



চতুর্থ অধ্যায় ।



মেথি পৰ্ব ।

(১) ছেঁচকী (নিরাগ্নিষ)

আনাজ, মৎস্য অথবা উভয় একত্রে ছেঁচিয়া লইয়া অথবা মিহি' বা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া অন্ন তৈলে মেথি, লক্ষা ফোড়ন দিয়া হুণ হলুদ সহ উত্তমরূপে আংসাইয়া অন্ন জলে সিদ্ধ করতঃ শুকাইয়া নসনসে গোছ করিয়া নামাইলে 'ছেঁচকী' প্রস্তুত হইল ।

ভাজির সহিত ছেঁচকীর প্রভেদ অন্নই,—ভাজিতে দুই এক ক্ষেত্রে লক্ষা, মেথি প্রভৃতি ফোড়ন দেওয়া যায় বটে কিন্তু সাধারণতঃ কোনরূপ ফোড়ন ব্যবহৃত হয় না, ছেঁচকীতে সব সময়েই লক্ষা, মেথি বা লক্ষা, কালজিরা ফোড়ন দিতে হয় । ভাজিতে সাধারণতঃ কচি আনাজ ব্যবহৃত হয়, ছেঁচকী পাকা বুড়া আনাজেই সচরাচর রাঁধা হইয়া থাকে । ভাসা তেলে জল না দিয়া অথবা অল্প তেলে সামান্য মত জল আছড়া দিয়া ভাজিতে হয়, ছেঁচকী অল্প তেলে এবং পশ্চৎ অপেক্ষাকৃত অধিক জলে রাঁধা হয় । ভাজিতে আনাজাদি অপেক্ষাকৃত বড় বড় করিয়া কুটা হয় এবং তাহা ঐ আকার বিশিষ্ট অর্থাৎ গোটা রাখিয়াই ভাজা হইয়া থাকে, ছেঁচকীর আনাজ মিহি করিয়া কুটিয়া লওয়া হয় এবং তাহা তেলে একটু বেশী আংসাইয়া লইয়া— (আংসাইয়া আনাজ লালচে হইলে তবে ঠিক হইবে) পরে জল দিয়া সিদ্ধ

করিয়া বেশ নমনসে বা লপেট গোছ করিয়া লইয়া নামাইতে হয়। ভাজির সমতুল্য ছেঁচকী কদাপী মুচমুচে হয় না, তবে ‘ঝুরি’ ঠিক লপেট গোছ না হইয়া একটু ঝুরঝুরে গোছ হইয়া থাকে। অতএব ছেঁচকীর বিশেষত্ব—মিহি করিয়া আনাজ বানানে এবং পশ্চাৎ তাহা তেলে লঙ্কা, মেথি প্রভৃতি ফোড়ন দিয়া অধিক আংসানে।

ছেঁচকী হইতে ‘মেথি পর্ক’ আরম্ভ। মেথি পর্ক চারি অধ্যায়ে বিভক্ত—(১) ছেঁচকী। (২) চড়চড়ী। (৩) শুভ্রানি ও (৪) ঝোল। তৎপর ‘জিরা পর্ক’ আরম্ভ। তাহাও চারি অধ্যায়ে বিভক্ত—(১) স্থপ। (২) বণ্ট। (৩) ঝাল ও (৪) কালিয়া। বরেন্দ্রের তাবৎ ব্যঞ্জনই (তরকারী) এই অষ্টাধ্যায়ের অন্তর্গত।

মেথি পর্কের সর্বত্র মেথি ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া রন্ধন হইবে এবং জিরা পর্কের সর্বত্র জিরা ও লঙ্কা বা শুধু জিরা ফোড়ন দিয়া রন্ধন হইবে। বরেন্দ্রে ‘পাঁচ-ফোড়ন’ ব্যবহার প্রচলন নাই। মোটামুটি অষ্ট প্রকার ব্যঞ্জনের মধ্যে চারি প্রকার মেথি ফোড়ন দিয়া এবং অবশিষ্ট চারি প্রকার জিরা ফোড়ন দিয়া রন্ধন হইয়া থাকে। তবে অবশ্য ব্যঞ্জন অথবা আনাজাদি ছেঁদে মেথি ও জিরার সহিত অপর যে ফোড়ন সেখানে থাপ খাইবে কেবল তাহাই দেওয়ার বিধি আছে। যেমন ‘শুভ্রানিতে’ মেথির সহিত দুটো সরিষা ফোড়ন দিতে হইবে এবং ‘কালিয়াতে’ জিরার সহিত দুটো গরম মশলা ফোড়ন দিতে হইবে। মেথির সহিত শুক্লালঙ্কা ফোড়ন দেওয়া অনিবার্য, কিন্তু জিরার সহিত ইচ্ছা করিলে তাহা বাদ দেওয়াও যাইতে পারে। মেথির সহিত বাটা ঝালের মধ্যে একমাত্র লঙ্কা বাটা ছাড়া আর কোন প্রকার বাটা ঝালই দিবে না, কিন্তু জিরা ফোড়নের সহিত জিরা-গোলুমরিচ বাটা দেওয়া অবশ্য কর্তব্য। অপিচ তৎসঙ্গে লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, তেজপাতা বাটা, রাঁধুনী বাটা প্রভৃতিও অনেক স্থলেই দিতে হয়। কেবল একমাত্র ‘স্থপে’ বা ডাইলের

ঝোলে এই নিয়মের ব্যতিক্রম লক্ষিত হয়, অর্থাৎ বাটা ঝাল না দিয়াই তাহা অধিকাংশ স্থলে রন্ধন হইয়া থাকে ।

মেথি কিছু তীতস্বাদবিশিষ্ট ও নালসেপানা, স্নতরাং তাহা কখনও বাটনারূপে ব্যবহৃত হয় না অথবা এক লক্ষা বাটা ছাড়া অপর কোনও বাটা ঝালের সহিত মেথি ফোড়ন থাপও খায় না । স্নতরাং মেথি ফোড়ন দেওয়া ব্যঞ্জনের সহিত কোনও প্রকার বাটা ঝাল দেওয়া প্রস্তুত নহে । বরেন্দ্রে মেথির সহিত কদাপী একত্রে জিরা ফোড়ন দেওয়া হয় না, অথবা মেথি ফোড়ন দেওয়া ব্যঞ্জনের সহিত জিরা বাটা-সংযোগও হয় না । তবে হুই এক ক্ষেত্রে ইহার কিছু ব্যতিক্রম ঘটিয়া থাকে । যথ', ইলিশ ও কৈ মাছের 'ঝোলে' জিরার সহিত ছোটো মেথি ফোড়ন দেয় । পক্ষান্তরে ডাল-ফেলানী 'ঝোলে' মেথির পরিবর্তে ছোটো জিরা ফোড়ন দেওয়াও হইয়া থাকে ।

মেথি পক্ষের অন্তর্গত 'ঝোলের' সহিত 'ছেঁচকীর' বিশেষ সাদৃশ্য আছে,—উভয়ে একই প্রকার ফোড়ন আদি পরে । কিন্তু 'ছেঁচকীতে' যেমন পাকা আনাজাদি মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয় এবং তাহা অধিক পরিমাণে আংসাইয়া জ্বলিতে গোছ করিয়া লইতে হয় এবং শেষ পর্য্যন্ত শুকাইয়া নসুনসে করিয়া নামাইতে হয়, 'ঝোলে' তাহা করিতে হয় না ;—ঝোলে কচি আনাজাদি অপেক্ষাকৃত বড় বড় করিয়া কুটিয়া লইতে হয়, এবং তাহা তাদৃশ কষাইতেও হয় না এবং শেষ পর্য্যন্ত যথেষ্ট ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাইতে হয় । 'ঝোল' পর্য্যায়ের কেবল নিরামিষ 'লাবরা' এবং আমিষ 'ভাঙ্গা' শুকাইয়া অপেক্ষাকৃত লপেট গোছ করিয়া রাখিতে হয়, তবুও তাহা ছেঁচকীর ত্রায় তাদৃশ 'ঘেঁতাঘেঁতা' গোছ হয় না অথবা তাহার কচি আনাজ মৎস্যাদিও তাদৃশ অধিক কষাইয়া পাক করিতে হয় না । অবশ্য এই হুই লক্ষণে পার্থক্য থাকিলেও সে ব্যবধান খুব কমই বলিতে হইবে, তজ্জ্বাচ 'ছেঁচকী' পর্য্যায়ের

ব্যঞ্জন হইতে ‘ঝোল’ পর্য্যায়ের এই উভয়বিধ ব্যঞ্জনেরই আশ্বাদনের বখেষ্ট তক্ষাৎ আছে বলিয়া বোধ হয়।

ছেঁচকীতে পিঠালী ব্যবহৃত হয় না, তবে ছই এক ক্ষেত্রে তিল বা পোস্ত বাটা ব্যবহৃত হইয়া থাকে। তিল বাটা দিলে তাহাকে ‘খরখরি’ বলা হয়।

ছেঁচকীতে ও ঝোলে ছই এক ক্ষেত্রে দুটো সরিষা ফোড়নও দেওয়া যায়।

৭৬। লাউ ছেঁচকী

লাউ সরু সরু বা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও, অথবা ছেঁচিয়া লও। তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। মুগ, হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও, জল শুকাইয়া বেশ নমনসে গোছ হইলে নামাও।

৭৭। শিম ছেঁচকী

শিমের শিরা ফেলিয়া দিয়া ছোট ছোট খণ্ডে কুটিয়া লও। একটু ভাপ দিয়া লও। তৈলে লঙ্কা মেথি ফোড়ন দিয়া শিম ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। মুগ, হলুদ ও একটু লঙ্কা বাটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি মিশাও। শুকাইয়া নমনসে গোছ হইলে নামাও।

কাঁকরোল, ডুমুর, স্কোয়াস, মূলা, ওলকোবি, সালগম প্রভৃতির এই প্রকারে ছেঁচকী রাঁধিবে।

৭৮। লাউ-ভাদালে ছেঁচকা

লাউ ও গাভখোড় সরু সরু বা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। খোড়ে কিছু লবণ মাখিয়া খানিকক্ষণ রাখিয়া পরে চিপিয়া জল ফেলিয়া লও। তৈলে লঙ্কা, কালজিরা ও মেথি ফোড়ন দিয়া লাউ ভাদাল ছাড়। আংসাও। মুগ হলুদ দিয়া একটু জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। শুকাইয়া

নসনসে হইলে নামাও । লাউ-মুলাতেও এইরূপ হেঁচকী রাঁধিবে । বুড়া মুলা হইলে ভাপ দিয়া লইবে । তাহাতে কালজিরা ফোড়ন দিবার প্রয়োজন নাই ।

৭৯ । মোচা হেঁচকী

মোচার ভিতরের ফুল-কলার ফুল কাটিয়া ফেলিয়া ছুলিয়া একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও । গাভখোড় একটু মোটা মোটা রাখিয়া কুটিয়া লও । গাভখোড় পাংলা পাংলা করিয়া কুটিয়া লইলে তৈলে ভাজিলে চিমড়াপানা হইয়া যাইবে । খোড়ে একটু মূগ মাখিয়া খানিকক্ষণ পরে জল চিপিয়া লও । তৈলে লঙ্কা ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া মোচা ও গাভখোড় ছাড় । আংসাও । (ইহা অধিক আংসাইলে চিমড়াপানা হইয়া যাইবে ।) মূগ হলুদ দিয়া জঁল দাও । সিদ্ধ হইলে চিনি দাও । শুকাইলে নামাও । এই হেঁচকী মোলায়েম হইবে কিন্তু নসনসে হইবে না ।

শুধু গাভখোড় ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া এই প্রকারে হেঁচকী রাঁধিবে ।

গাভখোড় হেঁচকীতে পরিশেষে তিল বাটা মিশাইয়া শুকাইয়া নামাইলে তাহা খোড়ের 'খরখরি' হইবে । মুলা প্রভৃতিরও 'খরখরি' হয় ।

৮০ । পেঁয়াজ কলি (বা ফুল্কা) হেঁচকী

পেঁয়াজ কলি ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া লও । বেগুন ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া ছাড় । আংসাও । মূগ হলুদ দিয়া জঁখৎ জল দাও । শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও । শিমের সহিতও পেঁয়াজ কলির হেঁচকী হইতে পারে । রাঁধাকোবি, ফুলকোবির পাতার সহিত ও পেঁয়াজকলির উত্তম হেঁচকী রাঁধিতে পারা যায় ।

৮১ । সজিনা ফুলের হেঁচকী

সজিনা ফুল বাছিয়া লইয়া ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লও । বেগুন

ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া ফুল ও বেগুন ছাড় । আংসাও । নুণ, হলুদ দিয়া একটু জল দাও । পরে কিছু মিষ্ট দাও । শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও ।

শান্তি, শুশুনি প্রভৃতি শাকের এই প্রকারে বেগুন যোগে ছেঁচকী হইতে পারে ।

৮২ । ফুলকোবি পাতার ছেঁচকী

ফুলকোবির পাতা কুচাইয়া একটু ভাপ দিয়া লও । বেগুন ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া পাতা বেগুন ছাড় । উত্তমরূপে আংসাও । নুণ, হলুদ দিয়া একটু চিনি দাও । শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও । বাঁধাকোবি পাতারও এই প্রকারে ছেঁচকী হইবে ।

৮৩ । বিলাতী কুমড়ার ছেঁচকী

বিলাতী কুমড়া সরু সরু করিয়া অথবা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুট । তৈলে লঙ্কা, মেথি ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া ছাড় । উত্তমরূপে আংসাও । নুণ হলুদ দিয়া একটু জল দাও । সিদ্ধ হইলে চিনি দাও । শুকাইয়া নামাও ।

৮৪ । শশা ছেঁচকী

বুড়া শশা সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও । তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া ছাড় । উত্তমরূপে আংসাও । নুণ, হলুদ দিয়া একটু জল দাও । সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও । শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও ।

শশার সহিত ভাদাল মিশাইয়াও ছেঁচকী রাঁধিতে পার ।

কাঁচা ফুটী, কাঁচা তরমুজ বা পাকা তরমুজের খোলার শাঁস, কচি বিজা, চিচিঙ্গা, ধুমা, কাকরী প্রভৃতির এই প্রকারে ছেঁচকী রাঁধিবে ।

৮৫ । ছাঁচি কুমড়া ছেঁচকী

পুরু বা বুড়া কুমড়া সরু সরু করিয়া কুটিয়া ভাপ দিয়া লও । তৈলে

লক্ষা, কালজিরা, মেথি ও ছটো সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়।
 নুগ হলুদ দাও। আংসাও। প্রয়োজন বোধ করিলে একটু জল দিয়া সিদ্ধ
 করিয়া শুকাইয়া নামাও। একটু চিনি দিবে।

৮৬। বটী (পূর্ববঙ্গীয়)

মিঠা (বিলাতী) কুমড়ার খোসা, লাউর খোসা, শশার খোসা, মিঠে
 কুমড়া, গাভখোড় প্রভৃতি কুটিয়া এক সঙ্গে লও। তৈলে কাঁচা লক্ষা, কাল-
 জিরা ও ছটো সরিষা ফোড়ন দিয়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুগ হলুদ
 দিয়া অন্ন জল দাও। শুকাইয়া নামাও।

৮৭। খরখরি

খোড়, মূলা, বিজা, অথবা আলু প্রভৃতি আনাজের হেঁচকী রাখিয়া
 নামাইবার পূর্বে তাহার সহিত নারিকেল-কুড়া, তিল বা পোস্ত বাটা মিশাইয়া
 নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাইলে যে ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইল তাহাকে ‘খরখরি’
 বলা হয়। তিল প্রভৃতি বাটার ভাগ অবশ্য অল্প পরিমাণে দেয়, তবে কেহ
 কেহ রুচী অনুসারে কিছু বেশী ও দিয়া থাকেন।

৮৮। আলু হেঁচকী

আলু ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তৈলে লক্ষা, মেথি ফোড়ন দিয়া
 ছাড়। আংসাও। নুগ হলুদ দিয়া জল দাও। একটু চিনি দাও। শুকাইয়া
 নামাও।

৮৯। আলুর ঝুরি

আলু সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া ছানিয়া লও।
 তৈলে লক্ষা, মেথি ফোড়ন দিয়া ছাড়। নুগ হলুদ ও একটু চিনি দাও।
 উত্তমরূপে আংসাও। শুকাইয়া ঝুরঝুরে হইলে নামাও।

৯০। আলু পটোলের ঝুরি

আলু, পটোল, করিলা ও কাঁঠালের বীচি ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। মুগ, হলুদ দিয়া সামান্য একটু জল দাও। বেশ শুকনা শুকনা করিয়া নামাও।

ছেঁচকী (আমিষ)

৯১। ইলিশ মাছের ঝুরি

ইলিশ মাছের গাদার মাছই ঝুরি রাঁধিবার পক্ষে প্রশস্ত। আলু, পটোল, কাঁঠালবীচি ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। মুগ, হলুদ মাখিয়া মাছ কষাইয়া রাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। কষান মাছ ছাড়। মুগ, হলুদ দিয়া পুনঃ আংসাও। মাছগুলি ভাজিয়া দাও। বেশ ভাজা ভাজা গোছ হইলে নামাও। ইহাতে জল দিবার আবশ্যক নাই। নামাইবার পূর্বে দুটো চিড়া ভিজাইয়া চিপিয়া লইয়া মিশাইলে ইহার স্বাদ সুন্দর অতরুপ হইবে।

কুচা চিঙড়ী এবং কৈ মাছের ঝুরিও এইরূপে রাঁধিবে।

৯২। কচি কুমড়া সহিত ইলিশ মাছ ছেঁচকী

আষাঢ় মাসের শেষে এবং শ্রাবণমাসে যখন ইলিশ মাছ বেশ তৈলাক্ত ও সুস্বাদু হয় সেই সময় ছাঁচি কুমড়াও কচি অবস্থায় পাওয়া যায়। এতদুভয় সংযোগে অতি উপাদেয় ছেঁচকী প্রস্তুত হইয়া থাকে। মাছের ভাগ কিছু বেশী লইলে তবে ছেঁচকীর স্বাদ উত্তম হয়। মাছ কুটিয়া মুগ হলুদ মাখ। কচি ছাঁচী কুমড়া মিহি করিয়া বানাও। তৈলে মাছ ছাড়িয়া কষাইয়া উঠাইয়া রাখ। সম্ভবপর হইলে ঐ তেলেই তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া কুমড়া

ছাড় । উত্তমরূপে আংসাও । তেজপাত ভাঙ্গিয়া না যায় তাহার ব্যবস্থা করিবে । নুণ, হলুদ ও লঙ্কা বাটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । কষান মাছ ছাড় । সুসিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া দিয়া ঘাঁটিয়া সমস্ত বেশ করিয়া মিশাইয়া দাও । জল শুকাইয়া বেশ নসনসে গোছ হইলে নামাও । (তৈল একটু অধিক পরিমাণে দিলে তবে স্বাদ উৎকৃষ্ট হইবে ।)

শশা বা জগ-ডুমুরের সহিত ইলিশ মাছের হেঁচকী এই প্রকারে রাঁবিবে ।

দ্রষ্টব্য—ইলিশ মাছের সহিত লাউ ব্যবহৃত হয় না ।

৯৩ । .লাউ-চিঙড়ী

লাউ ডুমা ডুমা করিয়া কুট । ছোট ছোট চিঙড়ী মাছ লইয়া নুণ হলুদ মাখ । তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, কালজিরা ও মেথি ফোড়ন দিয়া চিঙড়ী মাছ ছাড় । আংসাও । লাউ ছাড় । আংসাও । ঈষৎ লঙ্কাবাটা ও নুণ দিয়া জল দাও । জল শুকাইয়া আসিলে একটু মিষ্ট দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া বেশ নসনসে করিয়া নামাও ।

কাঁকড়া এবং শোল মাছের সহিত লাউর এই প্রকারে হেঁচকী রাঁধিতে পার । ইচ্ছা করিলে কিছু নারিকেল কুড়া, তিল বা পোস্তবাটা নামাইবার পূর্বে মিশাইয়া লইতে পার । লাউর পরিবর্তে বাঁধাকোবি ব্যবহৃত হইতে পারে ।

৯৪ । ভাদাল-চিঙড়ী

গাভখোড় ভাদাল ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট । নুণ মাখিয়া কিছুক্ষণ পরে জল চিপিয়া ফেল । তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, কালজিরা ও মেথি ফোড়ন দিয়া চিঙড়ী মাছ ছাড় । আংসাও । ভাদাল ছাড় । আংসাও । সামান্য লঙ্কা বাটা ও নুণ হলুদ দিয়া জল দাও । সিদ্ধ হইলে একটু মিষ্ট দিয়া শুকাইয়া নামাও । ইচ্ছা করিলে কিছু নারিকেল কুড়া, তিল বা পোস্ত-বাটা মিশাইতে পার ।

৯৫। কৈ মাছের সহিত বাঁধাকোবির ছেঁচকী

বাঁধাকোবি কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া লও। কৈ মাছ হুণ হনুদ দিয়া মাখ। বড় কৈ মাছ হইলে দুই বা তিন খণ্ড করিয়া লও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। সামান্য আংসাও। বাঁধাকোবি ছাড়। আংসাও। হুণ, হনুদ, লঙ্কাবাটা দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। শুকনা শুকনা করিয়া নামাও। ইচ্ছা করিলে কিছু নারিকেল কুড়া, তিল বা পোস্তবাটা নামাইবার পূর্বে মিশাইতে পার। লাউয়ের সহিত কৈ মাছের ছেঁচকী এই প্রকারে রাখিবে।





পঞ্চম অধ্যায়

মেথি পৰ্ব

(২) চড়চড়ী (নিরামিষ)

এক বা একাধিক আনাজ, মৎস্য কিম্বা উভয় একত্রে তৈলে তেজপাত, লঙ্কা ও মেথি ফোড়ন দিয়া আংসাইয়া হুণ, হলুদ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ পশ্চাৎ তাহাতে কাঁচা লঙ্কা ও সরিষাবাটা মিশাইয়া শুকনা চড়চড়ে গোছ করিয়া নামাইলে 'চড়চড়ী' রান্না হইল।

একাধিক 'আনাজ বা মৎস্যাদির চড়চড়ীতে আনাজাদি একসঙ্গে না আংসাইয়া পৃথক পৃথক ভাবে পূর্বে তৈলে কষাইয়া লইতে হয়। আমিষ চড়চড়ীতে অতিরিক্ত পেরাজ ফোড়ন দিলে আশ্বাদন উৎকৃষ্ট হয়, এবং মোটা মাছের চড়চড়ীতে একটু শুক্লা লঙ্কাবাটা মিশাইলে তবে তাহার স্বাদ ও রঙ সুন্দর হয়। সরিষাবাটা সর্বশেষে মিশাইতে হইবে, অর্গাৎ চিড়চড়ী রন্ধন শেষ হইলে উনান হইতে নামাইবার অব্যবহিত পূর্বে মিশাইবে। কাঁচালঙ্কা সরিষাবাটার সহিত একত্রে বাটিয়া মিশাইতে পার, অথবা গোটা রাখিয়া চিরিয়া আলাহিদা ভাবে পূর্বেই ব্যঞ্জে জল দেওয়ার পর ছাড়িয়া সিদ্ধ করিয়া লইতে পার। চড়চড়ীতে পিঠালি দিতে হয় না। নামাইয়া একটু সরিষার তৈল মিশাইলে স্বাদ ভাল হয়।

ছেঁচকীর ঝায় চড়চড়ীতে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন পুড়ে, ছেঁচকীর ঝায় চড়চড়ীর আনাজাদিও উত্তমরূপে কষাইয়া লইতে হয় এবং তৎসহ শুকনা শুকনা করিয়া নামাইতে হয় ; কিন্তু ছেঁচকীতে যেমন সচরাচর অপেক্ষাকৃত বুড়া গোছের আনাজ ছেঁচিয়া বা মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয় চড়চড়ী বুড়া কচি উভয়বিধ আনাজেই রাঁধা চলে এবং তাহা অপেক্ষাকৃত বড় বড় ফলা ফলা করিয়া (ঈষৎ লম্বা ছাঁদে) কুটিয়া লইতে হয় । চড়চড়ীর আনাজাদি উত্তমরূপে কষান হইলেও ছেঁচকীর ঝায় অতিরিক্ত কষাইতে হয় না ; স্নতরাং ছেঁচকী রাঁধিলে যেমন নুনসনসে গোছ হয়, চড়চড়ী তাহা হয় না, পরন্তু সরিষা বাটা মিশাইয়া শুকাইয়া লওয়া হয় বলিয়া ইহা চড়চড়ে গোছ হইয়া থাকে । তারপর ছেঁচকী যেমত এক প্রকার আনাজেই বা তৎসহ এক প্রকার মংস্রযোগে সাধারণতঃ রাঁধা হইয়া থাকে, চড়চড়ী একাধিক আনাজ বা মংস্র দ্বারা রাঁধা অতি সাধারণ । মেথি পক্ষে চড়চড়ীর বিশেষত্ব কাঁচা লঙ্কা ও সরিষা বাটা সংযোগে । এবং আমিষ চড়চড়ী হইলে তৎসহ পেঁয়াজ ফোড়নে ।

বরেন্দ্রে কোন কোন ‘পোড়ায়’, ‘সিদ্ধে’ এবং ‘পাট ভাজিতে’, ‘অম্বলে’ (টকে) এবং ‘চাটুনীতে’ এবং সমস্ত ‘চড়চড়ীতে’ সরিষা বাটা সংযোগ করে তৎব্যতীত অপর কোনও ব্যঞ্জনে করে না । এবং দুই একটি ‘ভাজিতে’ বা ‘ছেঁচকীতে’, ‘শুভ্রানিতে’ এবং ‘অম্বলে’ (টকে) সরিষা ফোড়নরূপে ব্যবহার করে । কাঁচা লঙ্কা সংযোগ স্বদ্বন্ধেও প্রায় ঐ বিধি, কেবল কোনও কোনও ভাইলে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিতে হয়, এবং শুভ্রানিতে কাঁচা লঙ্কা সংযোগ নিষিদ্ধ । পেঁয়াজ কাঁচা অবস্থায় কোনও কোনও ‘পোড়ায়’, ‘সিদ্ধে’, ‘সুপে’ এবং ‘কালিয়াতে’, ‘চাটুনীতে’ প্রযু্য এবং ফোড়ন অবস্থায় কোনও কোনও ‘ভাজিতে’, ‘চড়চড়ীতে’, ‘ভাইলে’ এবং ‘কালিয়াতে’ দেয় । এই সকল নির্দিষ্ট ব্যঞ্জন ব্যতীরেকে অপর কোনও ব্যঞ্জনে সরিষা, কাঁচা লঙ্কা ও পেঁয়াজের

প্রয়োগ অপ্রশস্ত । কিন্তু দক্ষিণ বঙ্গে ‘ঝালে’ এবং ‘কালিয়াতে’ (এবং বৈদেশিক ‘কারিতে’) ও সরিষা বাটা দেয় ।

চড়চড়ীর সহিত শুক্কানির সাদৃশ্য ঐ তেজপাত, মেথি, লঙ্কা ফোড়নে ৩ বাটা ঝাল বর্জনে, কিন্তু পার্থক্য অতিরিক্ত সরিষা ফোড়নে কিন্তু তৎবাটা বর্জনে । চড়চড়ীতে সরিষা সংযোগ একটি বিশেষত্ব কিন্তু সে সরিষা বাটা রূপে—কদাপি ফোড়ন রূপে নহে । আবার শুক্কানিতেও সরিষা সংযোগ একটি বিশেষত্ব, কিন্তু সে ফোড়ন রূপে—কদাপি বাটনা রূপে নহে । শুক্কানিতে তৎস্থলে পিঠালী, পোস্ত বা তিল-পিঠালী বাটা অথবা আদা বাটা (বা ছেঁচা) মধ্যে ক্ষেত্রানুসারে কোন একটি প্রযুক্ত । পক্ষান্তরে এ গুলি মধ্যে কোনটাই চড়চড়ীতে আদৌ মিশাইতে হইবে না । অপরন্ত শুক্কানিতে কাঁচা লঙ্কা অথবা পের্যাজ সংযোগ আদৌ করিবে না ।

মেথি ফোড়ন দ্বারা পক্ষ ব্যঞ্জন মাঝেই বাটা ঝাল (জিরামরিচ বাটা, ধনিয়া বাটা, তেজপাত বাটা) দেওয়া অপ্রশস্ত, কেবল তাহাতে কিছু গুঁরা লঙ্কা বাটা দেওয়ায় বাধার কারণ নাই । সুতরাং চড়চড়ী বা শুক্কানিতে (অথবা ‘ছেঁচকীতে’ বা ‘ঝোলে’) আদৌ বাটা ঝাল দিবে না । গুঁরা লঙ্কা বাটাও সচরাচর আমিষ ব্যঞ্জনে বিশেষতঃ মোটা মাছের ব্যঞ্জনে অল্প পরিমাণে দেয় ।

বিলাতী কুমড়া, গাভখোর এবং বোয়াল প্রভৃতি তৈলাক্ত মাছের চড়চড়ীতে ও অপরাপর ব্যঞ্জনেও বটে, ছোটো কালজিরা অতিরিক্ত ফোড়ন দিবে । কুঁচা আম, আমড়া, তেঁতুল প্রভৃতি মিশাইয়া চড়চড়ী অন্নস্বাদবিশিষ্ট করা যাইতে পারে । আবার তিক্তস্বাদবিশিষ্ট চড়চড়ীও হইতে পারে । চড়চড়ীতে সচরাচর কোনও অমুখঙ্গ দেয় না ।

আর এক রকম চড়চড়ী আছে তাহাকে ‘ঝাল-চড়চড়ী’ কহে । তাহা নামে চড়চড়ী হইলেও এবং দেখিতেও কতকটা চড়চড়ীর মত হইলেও

প্রকৃত পক্ষে ‘ঝাল’ অধ্যায় ভুক্ত । তাহাতে মেথির পরিবর্তে জিরা ফোড়ন পড়ে এবং তাহাতে জিরা-মরিচাদি সর্বপ্রকার বাটা ঝাল সংযোগ করা হইয়া থাকে । কিন্তু তাহাতে সরিষা বাটা কিম্বা কাঁচা লক্ষা মিশাইতে হয় না । আবার আমিষ ‘কালিয়া’ গুণ্ড করিয়াও ‘ঝাল-চড়চড়ী’ প্রস্তুত হয় ।

৯৬ । পাঁচ মিশালী সাধারণ চড়চড়ী

আলু, পটোল, বেগুন, বিজা, গভখোড়, শশা, ছাঁচি কুমড়া, বিলাতী কুমড়া, কাঁটাল বীচি, ডাঁটা, সজিনা গুঁটি, লাল আলু, মূলা, শিম, বরবটা, বীন, কলাইগুঁটা, কড়া হাঁচড়, ডুমুর, কাকরোল, পুঁই ডাঁটা, প্রভৃতি দ্বারা সাধারণতঃ পাঁচ মিশালী চড়চড়ী রাঁধা হইয়া থাকে । ইহা সওয়ার আধুনিক আনাজ ফুলকোবি, ওলকোবি, সালগম, সোয়াস প্রভৃতিও চড়চড়ীতে বেশ ব্যবহৃত হইতে পারে । তবে কাঁচা কালা, কচু প্রভৃতি সাধারণতঃ ব্যবহৃত হয় না ।

পাঁচ মিশালী চড়চড়ীকে অনেক সময়েই অন্নস্বাদবিশিষ্ট করা হইয়া থাকে । তৎক্ষেত্রে আম কড়ালি, আমড়া, বন কাঁটাল, কদম ফুল, অথবা তেঁতুল প্রভৃতি চড়চড়ীর সহিত মিশ দেওয়া হইয়া থাকে । করিলা প্রভৃতি তিক্তস্বাদ বিশিষ্ট আনাজ সাধারণতঃ পাঁচমিশালী চড়চড়ীর সহিত ব্যবহৃত হয় না । তদ্বারা পৃথকভাবে তিক্ত চড়চড়ী রাঁধা হইয়া থাকে ।

উল্লিখিত আনাজের মধ্যে চারি পাঁচ প্রকারের আনাজ বাছিয়া লইয়া ঈষৎ লম্বা ছাঁদে অথচ পাতলা গোছ করিয়া কুটিয়া লও । প্রত্যেক আনাজ আলাদা আলাদা ভাবে তেলে কবাইয়া তোল । কযান একটু ভাল হওয়া আবশ্যক অথচ অতিরিক্ত না হয় । অতঃপর তৈলে তেজপাতা, লক্ষা, মেথি ফোড়ন দিয়া কযান আনাজ ছাড় । ঈষৎ আংসাইয়া ছুণ হালুদ দিয়া জল দাও । ইচ্ছা করিলে এই সময় কিছু গুলা লক্ষা বাটাও মিশাইতে পার ।

তবে তাহা আমিষ চড়চড়ীতে যেমন খাটিবে নিরামিষে তেমন খাটিবে না । সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দিতে পার । শুকাইলে কাঁচা লক্ষা বাটা ও সরিষা বাটা (একত্রে বাটিয়া লইতে পার ।) মিশাও । বেশ শুক্লা শুক্লা করিয়া নামাও । প্রকাশ থাকে যে চড়চড়ীতে ষেটুকু জল দিলে আনাজ সিদ্ধ হইবে মাত্র সেইটুকু জল দিবে । অতিরিক্ত জল দিলে আনাজ অধিক নরম হইয়া যাইয়া চড়চড়ী কেঁৎকেঁতে হইবে—চড়চড়ে হইবে না । পাকা বিলাতী কুমড়া মিশ দেওয়া থাকিলে চড়চড়ীর স্বাদ উত্তম হয় ।

৯৭ । পাঁচ মিশালী মিহি চড়চড়ী

বিলাতী কুমড়া, আলু, পটোল, বেগুনাদির খোসা, বোটা প্রভৃতি যাহা ফেলা যায়, তদ্বারা এই চড়চড়ী রান্না হয় । এইগুলি মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয় বলিয়া এই চড়চড়ী দেখিতে বন্টের মত হয় ।

আলুর খোসা, কাঁচা বিলাতী কুমড়ার খোসা, পাকা বিলাতী কুমড়া, বেগুনের বোটা, পটোল, মোচার ভিতরের খোড় প্রভৃতি লইয়া মিহি করিয়া বানাইয়া লও । সব পৃথক ভাবে কষাও । তৈলে ভেজপাত, লক্ষা, কালজিরা, মেথি ফোড়ন দিয়া সমস্ত কষান আনাজ ছাড় । কিছু আংসাইয়া হুন, হলুদ ও লক্ষা বাটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । সিদ্ধ হইলে চিনি দাও । শুকাইলে কাঁচা লক্ষা বাটা ও সরিষা বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও ।

দ্রষ্টব্য—এই চড়চড়ীতে মেথির পরিবর্তে জিরা ফোড়ন ও পরিশেষে জিরা গোলমরিচের বাটা ঝাল ও মিশাইয়া ‘ঝাল-চড়চড়ী’ রূপে রান্না দিতে পার ।

৯৮ । বিলাতী কুমড়ার চড়চড়ী

একপ্রকার আনাজের, দ্বারাও বেশ চড়চড়ী হইতে পারে । পাকা বিলাতী কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট । তৈলে ভেজপাত, লক্ষা, কালজিরা, মেথি

ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড় । (মেথি বাদ দিতেও পার ।) আংসাও । মুগ, হলুদ দিয়া জল দাও । ঠাছা করিলে কিঞ্চিৎ লঙ্কা বাটা মিশাইতে পার । সিদ্ধ হইলে অন্ন চিনি দেও । শুকাইলে সরিষা বাটা ও কাঁচা লঙ্কা বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও ।

৯৯ । শিম চড়চড়ী

শিম গুলি এক আঙ্গুল চওড়া করিয়া কুটিয়া লও । তেলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া শিম ছাড় । আংসাও । মুগ হলুদ দিয়া জল দাও । সিদ্ধ হইলে চিনি দাও । শুকাইলে সরিষা বাটা ও কাঁচা লঙ্কা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও ।

কাঁকরোল, ডুম্বর, ঝিঙ্গা, মূলা, ফরাস বীন, ফুলকোবি প্রভৃতির ও স্বতন্ত্রভাবে এই প্রকারে চড়চড়ী হইতে পারে । মাষকলাই বড়ী ভাজিয়া ভাজিয়া ইহার সহিত অনুযজ্ঞ ভাবে মিশান যাইতে পারে ।

১০০ । লাউ চড়চড়ী

লাউ ডুমা ডুমা বা সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও । বুড়া হইলে একটু ভাপ দিয়া লও । তেলে লঙ্কা, মেথি (কালজিরা) ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড় । আংসাও । মুগ দিয়া ঝিৎ জল দাও । হলুদ না দিলেও চলে । একটু চিনি দাও । নাড়িয়া চাড়িয়া কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও । শুকাইয়া নামাও । কেহ কেহ একটু ঝোল ঝোল রাখিয়াই নামাইয়া থাকেন ।

১০১ । শশা চড়চড়ী

শশা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও । বুকা ফেলিয়া দাও । মুগ, হলুদ মাখ । তেলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া শশা ছাড় । আংসাও । আবশ্যক হইলে পুনঃ একটু মুগ, হলুদ দিয়া জল দাও । সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও । শুকাইলে কাচালঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া

চাড়িয়া নামাও। ইহার সহিত ভাজা মাষকলাইর বড়ী ভাঙ্গিয়া অনুবন্ধরূপে মিশাইতে পার।

১০২। সজিনা শুটী (খাড়া) চড়চড়ী

সজিনা শুটী গুলি আঙ্গুরের ত্রায় লম্বা রাখিয়া কুটিয়া লও। ভাপ দিয়া রাখ। তৈলে লম্বা, মেথি ফোড়ন দিয়া শুটী ছাড়। আংসাও। হুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। শুকাইলে কাঁচালম্বা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

ডাঁটা চড়চড়ীও এই প্রকারে রাখিবে।

১০৩। বিলাতী কুমড়া শাকের চড়চড়ী

বিলাতী কুমড়ার জালি পাতা ও ডগা বাছিয়া লও। তৈলে লম্বা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। আংসাও। সিদ্ধ হইলে কাঁচালম্বা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। শুকাইয়া নামাও।

চড়চড়ী (আমিষ)

আনাজের সহিত মৎস্য যোগে অথবা শুধু মৎস্য দ্বারা অতি উপাদেয় চড়চড়ী হইয়া থাকে। রুই, কাংলা, বাউস, মৃগেল, মহাশোল, ভেটকী প্রভৃতি মোটা মাছের এবং মোয়া, পিয়ালী, পুঁটা, পাতাসী, রাইখরিয়া, বাটা, ছোট ছোট টেংড়া, আইড়, সিলঙ ও অন্তর্বিধ চুণা মাছের এবং ইলিশ, কৈ, থলিশা, চিঙড়ী প্রভৃতি মাছের অমনি বা আনাজ সহকারে উত্তম চড়চড়ী হয়। তাহাতে পেঁয়াজ ফোড়ন দিলে আরও উপাদেয় হইয়া থাকে। এবং মোটা মাছের চড়চড়ীতে একটু শুক্ল লম্বা বাটা মিশাইতে হয়।

রুই, ইলিশ, কৈ, পবা, বাটা, বাঁশপাতা, মোয়া, কাঁখুলে, থরিয়া, রাই-

খরিয়া, বাটা, খলিশা, ফলি, চিত্তল, সিলঙ, আইড়, গুচা প্রভৃতি মাছের অমনি, চড়চড়ী রাখিতে পারা যায়। ইহাতে পেঁয়াজ ফোড়ন না দিলেও চলে।

১০৪। রুই মাছের আনাজ যোগে চড়চড়ী

আনাজের মধ্যে কেবলমাত্র আলু, পটোল, মূলা ও বেগুনই সচরাচর রুই প্রভৃতি মোটা মাছের চড়চড়ীতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। তবে আজি কালি ফুলকোবি, ওলকোবি, কলাইগুটী, সালগম, স্কোয়াস প্রভৃতিও খুব ব্যবহৃত হইতেছে এবং তাহার দ্রুণ আশ্বাদনও ভালই হইয়া থাকে। কিন্তু এই হালি আনাজ গুলির সহিত বড় বড় চিংড়ী, কঁকড়া অথবা ভেটকী মাছের চড়চড়ীই যেন ভাল মজে। রুই মাছ নাতিবৃহৎ হইলেই ভাল হয়। উত্তম পাকা রুই মাছের অমনি চড়চড়ী বা ‘ঝাল চড়চড়ী’ উৎকৃষ্ট হয়।

মাছ নাতিবৃহৎ খণ্ডে কুটিয়া লও। হুণ হলুদ মাখিয়া তৈলে কষাইয়া রাখ। আনাজ সাধারণ চড়চড়ীর ন্যায় একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া তেলে পৃথকভাবে কষাইয়া তোল। অতঃপর তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেরি ফোড়ন দিয়া পরে পেঁয়াজ ফোড়ন দাও। পেঁয়াজ জ্ববং লাল হইলে কষান মাছ ও আনাজ ছাড়। হুণ হলুদ ও কিছু লঙ্কা বাটা অন্ন জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া পুনঃ কিছু জল দাও। গোটা কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া আসিলে সরিষা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাও। একটু সরিষার তেল মিশাও। কাঁচা লঙ্কা কেহবা উপরোক্তভাবে জ্বালাহিন্দা গোটা দেন, কেহবা সরিষা বাটার সহিত একত্রে বাটিয়া দেন।

কাংলা, বাড়স, মুগেল, মহাশোল, ভেটকী, ইলিশ, কৈ প্রভৃতি মোটা মাছের আনাজ যোগে এই প্রকারে চড়চড়ী রাখিবে।

১০৫। ভেটকী মাছের চড়চড়ী

আলু, ফুলকোবি, কলাইগুটী, সালগম, ওলকোবি, স্কোয়াস প্রভৃতি মধ্যে

আলু, ফুলকোবি অথবা ওলকোবি অথবা সালগম এবং কলাইগুটা এবং কোয়াস লইয়া ঈষৎ লম্বা ছাঁদে বানায় । স্বতন্ত্রভাবে কষাইয়া রাখ । তৈলে তেজপাত, লক্ষা, কালজিরা ও মেথি ফোড়ন দিয়া পরে পেঁয়াজ ফোড়ন দাও । পেঁয়াজ ঈষৎ লাল হইলে মাছ ছাড় । আংসাও । মুগ, হলুদ ও লক্ষাবাটা দাও । নাড়িয়া চাড়িয়া জল দাও । ফুটিলে কষাণ আনাজ ছাড় । গোটা কয়েক কাঁচা লক্ষা চিরিয়া ছাড় । সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইলে সরিষা বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও । একটু সরিষার তেল মিশাও ।

বড় বড় গলদা ও মোচা চিড়ড়ী, কাকড়া এবং কোন কোন সামুদ্রিক মাছের এই প্রকারে ফুলকোবি কলাইগুটা দিয়া চড়চড়ী রাখিতে পার । এই চড়চড়ীর আনাজ, মৎস্য কোনটাই বরেন্দ্র-স্থলভ নহে সুতরাং পূর্বকালে ইহার প্রচলন ছিল না,—আজিকালি হইয়াছে । তবে রন্ধন-প্রণালী অবশ্য বারেন্দ্র বটে ।

১০৬ । চুঁচড়া মাছের চড়চড়ী

কই মাছ চড়চড়ীর স্থায় আলু, পটোল, বেগুন, মূলা সহ চুঁচড়া মাছেরও অতি চমৎকার চড়চড়ী হইয়া থাকে । অধিকাংশ স্থলেই নানাবিধ চুঁচড়া মাছ এক সঙ্গে মিশাইয়া এই চড়চড়ীতে দেওয়া হইয়া থাকে । ক্ষুদ্র মাছে সাধারণতঃ গুরা লক্ষা বাটা দেওয়া যায় না । পেঁয়াজ ফোড়ন দিলে তবে স্বাদ উৎকৃষ্ট হয় । ছোট মাছ হইলে গোটা রাখিয়া কুটিয়া লইবে এবং মাছ ঈষৎ বড় হইলে আবশ্যকমত দুই বা তিন খণ্ড করিয়া লইবে ।

আনাজগুলি কুটিয়া পূর্বে আলাদা আলাদা কষাইয়া লও । তৈলে তেজপাত, লক্ষা, মেথি ও পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়া মুগ, হলুদ মাখা মাছ ছাড় । (অধিক পরিমাণে মাছ হইলে পূর্বে মাছগুলি তৈলে কষাইয়া লইলে সুবিধা হয়) । আংসাও । কষাণ আনাজ ছাড় । মুগ হলুদ দিয়া জল দাও । গোটা কয়েক কাঁচা লক্ষা চিরিয়া ছাড় । সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া গেলে সরিষা

বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও । স্মরণ রাখিও এই চড়চড়ীতে অধিক জল দিলে মৎস্ত গলিয়া গিয়া কেঁৎকেঁতে হইবে ।

মোয়া, পুঁঠি, পিয়ালী, পাতাশী, রাইখরিয়া, বাটা, কাঁথলে, ফল্লি, খলিশা, শুচি, ছাতিয়ান, কুচা চিঙড়ী এবং ছোট ছোট টেংড়া, সিলঙ, আইড়, শুচা প্রভৃতি চুঁচড়া মাছ দ্বারা এই চড়চড়ী রান্ধা হয় ।

১০৭ । বিলাতী কুমড়া শাক দিয়া কুচা চিংড়ীর চড়চড়ী

বিলাতী কুমড়ার শাক, পুঁই শাক প্রভৃতির সহিতই কুচা চিঙড়ীর চড়চড়ী ভাল মজে । বিলাতী কুমড়ার কচি ডগা ও পাতা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও । চিঙড়ী মাছ কুটিয়া মুগ হলুদ মাখ । তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া চিঙড়ীমাছ ছাড় । অন্ন আংসাইয়া শাক ছাড় । আংসাও । মুগ হলুদ ও ঝেং লঙ্কা বাটা দিয়া জল দাও । কাঁচা লঙ্কা চিড়িয়া ছাড় । সিদ্ধ হইলে ঝেং চিনি মিশাও । শুকাইলে সরিষা বাটা মিশাইয়া শুকনা শুকনা করিয়া নামাও ।

ইহাতেও পেঁয়াজ ফোড়ন দিগে ভালই হয় । পুঁই শাকের চড়চড়ীও এই প্রকারে রান্ধিবে তবে তাহার সহিত ইচ্ছা করিলে, আলু, পটোল, বেগুন, শিম প্রভৃতি আনাজ মিশাইতে পার ।

১০৮ । মোয়া মাছ চড়চড়ী

শুধু মোয়া প্রভৃতি এক প্রকার চুণা মাছের উত্তম চড়চড়ী হয় । তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া মুগ হলুদ মাখান মোয়া মাছ ছাড় । আংসাও । আবশ্যক বোধ করিলে পুনরায় একটু মুগ হলুদ দিয়া জল দাও । শুকাইলে কাচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা একত্রে মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাও ।

পিয়ালী, খরিয়া, সুবর্ণ খরিয়া, রাইখরিয়া, বাটা, খলিশা, ছোট ছোট কই, কাঁথলে প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে চড়চড়ী রান্ধিবে । পাঁচ ফোড়ন দিবে না ।

১০৯ । সরিষা-ইলিশ বা ইলিশ মাছের সরিষা-বাটা ঝোল

ইহা বরেন্দ্রের একটি অতি বিখ্যাত ব্যঞ্জন । ইহা খাঁটা চড়চড়ী হইলেও ঝোল ঝোল করিয়া রাখা হইয়া থাকে । এই নিমিত্ত ইহাকে ইলিশ মাছের সরিষা-বাটা ঝোল বলা হইয়া থাকে ।

(ক) ইলিশ মাছ পেটা গাদায় বিভক্ত করতঃ একটু পুরু পুরু খণ্ডে কুটিয়া লও । মুগ হলুদ মাখ । তৈলে তেজপাত, মেথি, (কালজিরা,) লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । সামান্য মাত্র আংসাইয়া লইয়াই মুগ হলুদ ও কিঞ্চিৎ শুক্ক লঙ্কা বাটা দিয়া জল দাও ।

ইলিশ মাছ অধিক কষাইলে বা আংসাইলে যে বিন্যাস হইয়া যায় ইহা লিখাষ্ট বাহুল্য । অনেকে এই ভয়ে মাছ আদৌ না আংসাইয়া ফোড়নের পর জল দিয়া দুটিলে তখন তাহাতে কাঁচা ইলিশ মাছ ছাড়েন । আমার মনে হয় ইলিশ মাছ একটু পুরু করিয়া কুটিয়া তৈলে অল্প আংসাইয়া লইয়া পাক করিলে তাহার আনন্দনই বরং উত্তম হয় । তবে পাতলা করিয়া কুটা ইলিশ মাছ না আংসাইয়া ঝোলে কাঁচা ছাড়াই কর্তব্য ।

গোটাকয়েক কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া লইয়া ছাড় । মাছ সিদ্ধ হইলে সরিষা বাটা (অথবা বিলাতী রাই সরিষার শুঁড়া জলে গুলিয়া) মিশাও । অভিরুচীমত ঝোল ঈষৎ গাঢ় বা অপেক্ষাকৃত অধিক গাঢ় করিয়া নামাও ।

(খ) মাছ কুটিয়া কাঁচা অবস্থাতেই মুগ, হলুদ, লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা দিয়া মাখ । তৈলে লঙ্কা, মেথি, কালজিরা বা শুধু কালজিরা ফোড়ন দিয়া মাখা মাছ ছাড় । উলটাইয়া পালটাইয়া অল্প আংসাইয়াই জল দাও । সাবধান বেণী আংসাইও না তাহা হইলে স্বাদ তিত হইবে । কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া ছাড় । সিদ্ধ হইয়া ঝোল গাঢ় হইলে নামাও । কেহ কেহ ইহাতে কিছু পিটালী দিয়া ঝোল গাঢ় করিয়া থাকেন ।

বাচা, আইড়, সিলঙ বা টাই, গুচা, রিঠা, টেংড়া, পবা, বাঁশপাতা, চিঙল, কলি, কই, বোয়াল প্রভৃতি মধুর জলের তৈলাক্ত মাছের এবং ভেটকী, সিয়র বা সুর (মেকরেল), চাঁদা (পমফ্রেট) এবং ইলিশ জাতীয় অপরাপর নোণা জলের মাছের এই প্রকারে সরিষা বাটা ঝোল রাঁধিবে । এই সকল মাছে দুটো কালজিরা ফোড়ন দিলে ভাল হয় । তিনবার লঙ্কা সংযোগ হইতেছে বলিয়া এই ব্যঞ্জন (এবং অধিকাংশ আমিষ চড়চড়ীই) খুব ঝাল হইয়া থাকে, এই নিমিত্ত শুক্লা লঙ্কা বাটা পরিমাণে কিছু কম করিয়া দিবে । ইহাতে কদাপি পেঁয়াজ ফোড়ন দিবে না ।

পেঁয়াজ সংযোগে ইলিশ মাছ রাঁধিলে তাহার স্বাদ ভাল হয় না । খাঁটি কটু তৈল, কাঁচা লঙ্কা, মেথি ও সরিষা বাটা প্রভৃতিই ইলিশ মাছের জান ; সুতরাং ইহাদের যোগে ইলিশ রাঁধিলে তাহার যেরূপ উপাদেয় আশ্বাদন হইয়া থাকে আদা, পেঁয়াজাদি বা অগ্রবিধ মশলাদি যোগে রাঁধিলে কদাপি সেরূপ হয় না ।

ঢেঁকী বা মটর শাকের কচি ডগা বা পালঙ্গ শাকের যোগে ইলিশ ও কৈ প্রভৃতি মাছের সুন্দর সরিষা বাটা ঝোল হয় ।

১১০ । করলা দ্বারা মাছের তিত চড়চড়ী

ভাদা খদা বা লাঠা মাছ, পুঁটি মাছ, কই, খলিশা এবং রোহিতাদি বড় মাছের ছোট ছোট পোনা দ্বারা এই তিক্ত চড়চড়ী রাঁধা হইয়া থাকে । মাছ গোটা রাখিয়া কুটিয়া মুগ হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ । বড় বড় করোলা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও । তৈল তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া করোলা ছাড় । আংসাও । মাছ ছাড় । মুগ হলুদ দিয়া জল দাও । শুকাইলে কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা একত্রে মিশাইয়া শুকনা করিয়া নামাও । কেহ কেহ পেঁয়াজও ফোড়ন দিয়া থাকেন ।



ষষ্ঠ অধ্যায়

মেথি পৰ্ব

(৩) শুক্লা (নিরামিষ)

ঘূতে বা তৈলে (তেজপাত), লক্ষা, মেথি এবং সরিষা (গুঁড়া বা গোটা) ফোড়ন দিয়া আনাজ, মংগু বা উভয় একত্রে আংসাইয়া হুণ হনুদ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ পিঠালী, পোস্ত বা তিল-পিঠালী বাটা অথবা আদা ছেঁচা মিশাইয়া একটু ঝোল ঝোল রাখিয়া বা থক্থকে করিয়া নামাইলে যে ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইল তাহাকে শুক্লা বা শুক্লানি বলা হয়।

শুক্লা তিক্তস্বাদবিশিষ্ট ব্যঞ্জন। এই নিমিত্ত ইহাতে ব্যবহৃত ফোড়নাদিও তিক্তস্বাদবিশিষ্ট হইয়া থাকে। মেথি, সরিষা (গুঁড়া বা গোটা) অথবা ফুল কান্দুন্দী এবং কখন কখন রন্ধনী ও কালজিরা ইহাতে ফোড়ন পড়ে। শুক্লানিতে জিরা বা পাঁচফোড়ন দেওয়া বরেন্দ্রে কৈ দেখা যায় না এবং বরেন্দ্রে ইহাতে কোনও প্রকার বাটা ঝালও পড়ে না। একমাত্র লক্ষা ফোড়নের দ্বারাই ইহাচার যা কিছু ঝাল আস্বাদন করা হইয়া থাকে। শুক্লাতে বিশেষতঃ নিরামিষ শুক্লাতে হনুদও কম পড়ে এবং চিনি আদৌ ব্যবহৃত হয় না।

আনাজি কলা, গোল আলু, কাঁটালবীচি, শিম, বেগুন, মূলা, বিজা, (তোয়ই), ধুমা, পটোল, শশা, ছাঁচিকুমড়া, পেঁপে, খোড় প্রভৃতি আনাজ এবং তিক্তস্বাদবিশিষ্ট আনাজ যথা করিলা, করিলাপাতা, পাট (নাগিতা)

পাতা, শশাপাতা, শেফালীপাতা, পলতাপাতা, নিমপাতা, বেত আগা প্রভৃতি শুকানিতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। শুকানির তিক্তস্বাদে সাহায্য করিবার নিমিত্ত এই তিক্তস্বাদ সম্পন্ন কোন একটা আনাজ বা শাকপাতা উপরিলিখিত অপরাপর আনাজের বা মৎস্যাদির সহিত মিশাইয়া দেওয়া হইয়া থাকে। বিলাতী কুমড়া বা হালি আনাজ যথা ফুলকোবি প্রভৃতি সাধারণতঃ শুকানিতে ব্যবহার করা হয় না। আনাজগুলি ডুমা ডুমা বা নাতিবৃহৎ ভাবে কুটিয়া লইতে হয় এবং অল্প কয়ইয়া ঝোল ঝোল রাখিয়া বা থকথকে গোছ করিয়া রাঁধিয়া নামাইতে হয়।

ফুলবড়ী, মটরবড়ী, মাষকলাইবড়ী প্রভৃতি ভাজা এবং মটর বা খেসারী ডাইল বাটার চাপড়ী বা বড়া ভাজা, ঐ ডাইলের জলবড়া (পানিদলা) শুকানিতে অনুষঙ্গ রূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। এবং পিঠালী, তিল বা পোস্তদানা-পিঠালী বাটা এবং আদা হেঁচা শুক্ক: রন্ধনের শেষভাগে উপকরণ-রূপে মিশান হইয়া থাকে। সরিষা বাটা মিশান হয় না। নামাষ্টয়া কিছু গাওয়া যি মিশাইতে হয়।

মটরের ডাইলের চাপড়ী বা বড়া সহ যে সকল শুক্ক: রাঁধা হয় তাহাতেই সচরাচর তিল বাটা মিশান হইয়া থাকে। আবার চাপড়ীর সহিত আদা বাটাও মিশান হইয়া থাকে। তিলবাটা মিশান স্থলে কোন কোন ক্ষেত্রে সরিষা ফোড়ন বাদ দেওয়া হয়। আমিষ শুক্ক:তে তিলবাটা দেওয়া যায় না।

মেথি পর্কের অপরাপর ব্যঞ্জনের সহিত শুক্ক:নির কি সাদৃশ্য বা পার্থক্য তাহা চড়চড়ী অধ্যায়ে লিখিত হইয়াছে।

১১১। সাধারণ পাঁচ মিশালী বা সাদা শুক্ক:

উপরিলিখিত আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে গুটি তিন চার আনাজ লইয়া নাতিবৃহৎ ছাঁদে কুটিয়া লও। তেলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও

সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া ছাড় । সমস্ত আনাজ এক সঙ্গেই ছাড়িয়া আংসাইতে পার, কেবল বেগুন পরে ছাড়িবে । (ভাজিবার জন্য ব্রহ্মদাকার কোমল ‘মুক্তকেলী’ বা ‘লাফা’ বেগুন যাহা সচরাচর ব্যবহৃত হইয়া থাকে শুক্কানি প্রভৃতিতে তৎপরিবর্তে কাঁটাবিশিষ্ট ক্ষুদ্র গৃহস্থী বা কড়ুই বেগুন ব্যবহার করিলেই ভাল হয়) । আংসাও । নুগ হালুদ দিয়া জল দাও । সিদ্ধ হইলে একটু পিঠালী বাটা মিশাইয়া ঝোল ঝোল বা অপেক্ষাকৃত শুক্না শুক্না করিয়া নামাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও ।

শুক্কানিতে সাধাবণতঃ আনাজি কলা খুব বেশী পরিমাণে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । ইহা লোহ কড়াইয়ে কষাইলে প্রায়ই কালবর্ণ হইয়া যায় এবং তৎসঙ্গে সমস্ত ব্যঞ্জনের বর্ণও কালচে করিয়া ফেলে । এই নিমিত্ত আনাজি কলায় একটু হলুদ মাখিয়া ধুইয়া ফেলিয়া অথবা না ধুইয়াই আলাহিদা ভাবে তৈলে কষাইয়া লইয়া পরে অপরাপর কষান আনাজের সহিত মিশাইলে ব্যঞ্জনের বর্ণ আর কালচে হইবে না । অথবা শুক্রা পিঠালী কড়াইয়ে রাখিবে ।

পেঁপে পুরের একটু ভাপ দিয়া লইতে হয় ।

এই সাদা পাঁচমিশালী শুক্কানির সহিত ফুলবড়ী, মটরের বড়ী বা মাষ-কলাইব বড়ী অনুযায়্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । বড়ী তৈলে ভাজিয়া লইয়া ভাজিয়া (ফুলবড়ী ছাড়া) শুক্কানিতে জল দিয়া ফুটিতে থাকিলে অথবা তাহার কিছু পরে, ছাড়িবে । মটর বড়ী দিলে দুটো শলুপ শাক কুচাইয়া শুক্কানির সহিত মিশাইবে ।

১১২ । সাদাসিদা শুক্র-ঝোল

উপরিলিখিত আনাজের মধ্যে শশা, বিঙ্গা ও করিলা এই তিনটি একত্রে লইয়া উপরিলিখিত মতে রাখিয়া একটু ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাইলে যে সাদাসিদে শুক্কৎ-ঝোল প্রস্তুত হইল বয়েস্রে তাহার খুব চলন আছে ।

কেহ কেহ ইহার সহিত করিলার পরিবর্তে বেত-আগা মিশাইয়া থাকেন এবং তৎসহ আরও গাভখোড় মিশান ।

১১৩ । বেত-আগার শুদ্ধতা

বেত-আগা, আনাজি কলা, বিজা ডুমা ডুমা বা নাতিবুহু ছাঁদে কুটিয়া লও । মটরের ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া বাটিয়া মুগ মিশাইয়া ফেণাও । তৈলে তন্দুরা ছোট ছোট বড়া ভাজ । তৈলে তেজপাত, লক্ষা, মেথি ও সরিষা গুঁড়া ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড় । আংসাও । মুগ ও সামান্য একটু হলুদ দিয়ে জল দাও । ফুটিলে বা তাহার কিছু পরে, ভাজা বড়া ছাড় । সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া আসিলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও । থকথকে হইলে নামাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও ।

বড়া দেওয়া সত্ত্বেও, তিল-পিঠালী বাটার পরিবর্তে শুধু পিঠালী দিয়াও এই ব্যঞ্জন রান্না চলে ।

তিল-পিঠালী,—কিছু আতপ চাউল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া ঘষা তিলের সহিত একত্রে মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া লইলেই ‘তিল-পিঠালী বাটা’ হইল । শুধু তিল-বাটা ব্যঞ্জনের সহিত সাধারণতঃ মিশান যায় না, তাহা তৈলাক্ত জন্তু ব্যঞ্জনের আঁট বাধে না । এই নিমিত্ত তৎসহ ছোটো ভিজান আতপ চাউল বাটিয়া লইতে হয় । পোস্তদানাও ছোটো ভিজান আতপ চাউলের সহিত একত্রে বাটিয়া লইতে হয় ।

ডাইলের বড়া,—মটর বা খেসারীর ডাইল ভিজাইয়া রাখ । ঘণ্টা দুই পরে পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও । একটু মুগ মিশাইয়া ফেণাও । তৈলে ছোট ছোট করিয়া বড়া ভাজ । অনেক ‘শুকনায়’ এবং কোন কোনও ‘ঝালে’ ও ‘অম্বলে’ ইহা অল্পবয়স্করূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে ।

১১৪। শশার শুভ্র

মটর ডাল বাটিয়া তেলে চাপড়ী ভাজিয়া রাখ। শশা বড় বড় ডুমা ডুমা করিয়া অথবা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। বুড়া শশা হইলে একটু তাপ দিয়া লইবে। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও সরিষার শুঁড়া ফোড়ন দিয়া শশা ছাড়। আংসাও। মুন, হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা চাপড়ী ভাজিয়া টুকরা টুকরা করিয়া মিশাও। সিদ্ধ হইয়া জল শুঁকাইয়া আসিলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও। নামাইয়া একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

কচি ছাঁচি কুমড়ার এই প্রকারে চাপড়ী ও তিল বাটা দিয়া শুভ্র রাঁধিবে। চাপড়ীর পরিবর্তে ডালের বড়া অনুযায়্যরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। চাপড়ী ও বড়া না দিয়া শুধু তিল-পিঠালী বাটা দিয়াও এই শুভ্র রাঁধিতে পার। সরিষা ফোড়ন বাদ দিতেও পার।

মটরের বড়ী ভাজা অথবা জল-বড়া (পানিদল) অনুযায়্যরূপে ব্যবহার করিলে তিল-বাটা দিবে না। পিঠালীও দিবে না। আবার কোনরূপ অনুযায়্য না দিয়াও শশা বা কুমড়ার শুভ্র রাঁধিতে পার। কেবল নামাইয়া গাওয়া ঘি মিশাইবে।

ডাইলের চাপড়ী ভাজা,—মটর বা খেসারীর ডাইল ভিজাইয়া রাখ। ঘণ্টা দুই পরে আধকচড়া করিয়া বাট। মুন ও লঙ্কা বাটা মিশাও। কড়াইয়ে তৈল জ্বালে উঠাইয়া কড়া একটু কাৎ করিয়া ধর। তৈল তলা হইতে সরিয়া গুলে ডাইল বাটা অনেকটা লইয়া হাতে করিয়া তাল পাকাইয়া কড়াইর তলাতে বা তলার নিকটে রাখ এবং হাতে টিপিয়া বা চাপিয়া দুই আঙ্গুল পুরু করিয়া পিষ্টকাকারে বিছাইয়া দাও। এক্ষণে কড়াই পুনঃ সিধা কর—গরম তৈল আসিয়া চাপড়ীর গায়ে পড়িবে। এক পিঠ ভাজা হইয়া কঠিন হইলে উলটাইয়া দিয়া অপর পিঠ ভাজিয়া লইবে। এই ভাজা চাপড়ী

অনুঘঙ্গরূপে বহু ব্যঞ্জনে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । ইহা অমনি গরম গরম খাইতেও মন্দ লাগে না । অধিক কড়া করিয়া চাপড়ী ভাজা কর্তব্য নহে ।

১১৫ । বুড়া বা পুরু কুমড়ার শুদ্ধতা

বুড়া বা পুরু কুমড়া বা শশা ডুমা ডুমা বা ফলা ফলা করিয়া কুট । ভাপ দিয়া লও । তৈলে লঙ্কা, মেথি ও সরিষার গুঁড়া এবং শুকনা পাট (নালিতা) পাতা ফোড়ন দিয়া কুমড়া বা শশা ছাড় । আংসাও । হুণ হলুদ দিয়া জল দাও । শুকাইলে নামাও । একটু গাওয়া বি মিশাও ।

পাটপাতা না কষাইয়া শুকানিতে জল দিবার পরও ছাড়িতে পার । এই শুকানিতে তিল বাটা দেওয়া দেখা যায় না ।

১১৬ । করিলার শুদ্ধতা

করিলা ও আনাজিকলা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও । কলায় হলুদ মাখ । মটর ডালের চাপড়ী ভাজিয়া রাখ । তৈলে (তেজপাত), লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড় । আংসাও । হুণ হলুদ দিয়া জল দাও । ফুটিলে ভাজা চাপড়ী ভাজিয়া টুকরা টুকরা করিয়া মিশাও । সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও । নাড়িয়া চাড়িয়া থকথকে করিয়া নামাও । একটু গাওয়া বি মিশাও ।

তিল বাটা দিলে সরিষা ফোড়ন দেওয়া অনেকে প্রশস্ত মনে করেন না ।

১১৭ । আনাজিকলার শুদ্ধতা

কেবলমাত্র আনাজিকলা লইয়া ডুমা ডুমা বা ঝঁষং লম্বা ছাঁদে কুট । হলুদ মাখ । তৈলে (তেজপাত), লঙ্কা, মেথি ও সরিষার গুঁড়া ও ছোটো পাট (নালিতা) পাতা ফোড়ন দিয়া কলা ছাড় । আংসাও । হুণ

দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী বাটা দিয়া থক্‌থকে করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

কেহ কেহ কলা সিদ্ধ করিয়া এককালে গলাইয়া ফেলিয়া পরে তিল-পিঠালী বাটা দিয়া শুকাইয়া বেশ নসনসে গোছ করিয়া নামান।

১১৮। করিলা পাতার শুভ্র

মটর বা খেসারীর ডাইল বাটিয়া চাপড়ী ভাজিয়া লও। করিলা পাতা কুচাইয়া লও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা (গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া করিলা পাতা ছাড়। আংসাও। মুগ হালুদ দিয়া অন্ন জল দাও। ফুটিলে ভাজা চাপড়ী ভাজিয়া টুকরা টুকরা করিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও। থক্‌থকে গোছ হইলে নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

ডাইলের বড়া দিয়াও এই শুভ্র রাঁধিতে পার।

মটরের অথবা মাষকলাইর বড়ী ভাজা এই শুভ্রের অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার। তৎক্ষেত্রে তিল-পিঠালী বাটা মিশাইবে না এবং কলা করিয়া কুটিয়া বেগুন অথবা শিম মিশাইতে পার।

১১৯। তিল শুভ্র

শুকনা পাট (নালিতা) পাতা ভিজাইয়া রাখ। এই জল দিয়া তিল বাট। এতৎসহ দুই চারিটা নালিতা পাতাও বাটিয়া লইতে পার। একটু মুগ ও গাওয়া ঘি মিশাইয়া লও। ইহা আর রাঁধিতে হইবে না।

১২০। তিল-বেগুন

বোটা বাধাইয়া লম্বালম্বি চারি ফাঁক করিয়া বেগুন কুট (বড় বড় বেগুন লইবে)। মুগ হালুদ মাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া বেগুন ছাড়। আংসাও। মুগ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী

বাটা মিশাইয়া থকথকে করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও। বেগুনের সহিত করিলা (একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া) মিশাইয়া এই গুস্ত রাঁধিতে পার।

১২১। করিলা-বেগুন

ফাল্গুন চৈত্র মাসে বেগুন বুড়া হইলে করিলা, নিমপাতা, গিমা শাক প্রভৃতি কোনও একটা তিক্তস্বাদ বিশিষ্ট সবজীর সহিত রাঁধিয়া খাইতে হয়।

বেগুন ও করিলা ডুমা ডুমা করিয়া অথবা একটু লম্বা ছাঁদে কুট। লুণ হলুদ মাখ। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা মেথি, ও সরিষা ফোড়ন দিয়া করিলা ছাড়। আংসাও। বেগুন ছাড়, আংসাও। জল দাও। ফুটিলে কষান মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া ছাড়। একটু পিঠালী দিয়া ঘন করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

কেহ কেহ পিঠালীর পরিবর্তে একটু আদা বাটা মিশাইয়া থাকেন।

১২২। গিমা-বেগুন

গিমা শাক বাছিয়া লও। বেগুন ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। মটরের বড়ী ভাজিয়া রাখ। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। আংসাও। বেগুন ছাড়, আংসাও। লুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী ভাজিয়া মিশাও। সিদ্ধ হইলে সামান্য একটু পিঠালী দিয়া ঘন করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

পিঠালীর পরিবর্তে আদা ছেঁচা মিশাইতে পার। নিম বেগুন, মেথি- (শাক) বেগুন প্রভৃতিও এই প্রকারে রাঁধিবে।

১২৩। করিলার রাউতা

করলা বা করিলা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি, রন্ধনী ও সরিষার গুঁড়া (সরিষার গুঁড়ার পরিবর্তে ফুলকানুনী হইলেই

ভাল হয়) ফোড়ন দিয়া করিলা ছাড় । আংসাও । মুগ হলুদ দিয়া জল দাও ।
সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও । থকথকে হইলে নামাইয়া একটু
আদা বাটা ও গাওয়া ঘি মিশাও ।

বিজা (তোরই), ধুমা, চিচিঙ্গা, কাঁকরী, শশা, কুমড়া প্রভৃতির এই
প্রকারে 'রাউতা' রাঁধিবে । রন্ধনী ফোড়ন পড়াতে সাধারণ শুক্রা হইতে
ভিন্ন প্রকারের হইল বলিয়া ইহার নাম রাউতা (?) হইয়াছে ।

১২৪ । করিলার তিতবুরী

এই ব্যঞ্জন কেবল পাকা করিলার দ্বারাই রাঁধিতে হয় । পাকা করিলা
সিদ্ধ করিয়া কুটিয়া লও । মটরের ডাইল বাটিয়া চাপড়ী ভাজিয়া লও ।
তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া করিলা ছাড়, আংসাও ।
মুগ হলুদ দিয়া সামান্য একটু জল দাও । ফুটিলে চাপড়ী ভাজিয়া টুকরা টুকবা
করিয়া মিশাও । নাড় । শুকাইয়া বুরবুরে গোছ করিয়া নামাও । আদা
বাটা ও একটু গাওয়া ঘি মিশাও ।

১২৫ । চাপড় ঘণ্ট

চাপড় ঘণ্ট বরেন্দ্রের একটি অতি বিখ্যাত ব্যঞ্জন । ইহা নামে ঘণ্ট
হইলেও প্রকৃত পক্ষে ইহা শুক্রা পর্য্যায় ভুক্ত বটে । ইহার আনাজ ঘণ্টের
আনাজের ত্রায় মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয় এবং শেষ পর্য্যন্ত ইহা ঘণ্টের
ত্রায় নূননসে গোছ করিয়া রাঁধা হয় বলিয়া ইহাকে ঘণ্ট বলা হইয়া থাকে ।
মটর ডাইলের চাপড়ী ভাজিয়া বহুল পরিমাণে এই 'ঘণ্টে' অমুঘঙ্গরূপে মিশান
যায় বলিয়া ইহার নাম 'চাপড় ঘণ্ট' হইয়াছে ।

করিলা, পটোল, কাঁটালবীচি, গাভখোড়, পেঁপে, কুমড়া, শশা, (কুমড়া
শশার ত্রায় জলভাগ বহুল আনাজ ইহাতে কম ব্যবহার করাই প্রশস্ত)

কাঁকরোল, ডুমুর, কচি বিজ্জা, বেগুন, আলু প্রভৃতি আনাজ ইহাতে ব্যবহৃত হয়। তন্মধ্যে করিলায় তুল্য একটা তিত আনাজ ইহাতে থাকা চাইই। করিলা না পাওয়া গেল করিলা, হেলঞ্চা অথবা শশার পাতা কুচাইয়া ব্যবহার করিবে। আলু বেগুন ইহাতে অভাব পক্ষে দিবে; আলু বেগুন ইহার সহিত তেমন খাপ খায় না। গাভখোড় চাপড় ঘণ্টের একটি প্রধান আনাজ।

উপরি লিখিত আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে গুটি চারি পাঁচ লইয়া মিহি করিয়া কুটিয়া লও। মটর বা খেসারীর ডাইল বাটিয়া চাপড়ী ভাজিয়া রাখ। তেলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। উত্তমরূপে আংসাইবে, তবে এই ব্যঞ্জনের স্বাদ উত্তম হইবে; নচেৎ ঘেৎঘেতে গোছ হইয়া যাইবে। তবে অবশ্য অতিরিক্ত আংসাইবে না। মুল হলুদ দিয়া ক্রমে অল্পে অল্পে জল দিবে ও আংসাইবে। অবশেষে একটু বেশী জল দিবে। নাড়িয়া চাড়িয়া নসনসে করিয়া নামাও। আদা ছেঁচা ও একটু গাওয়া ঘি মিশাও। ইহাতে পিঠালী দিতে হইবে না।

গুধু ডুমুর, কাঁকরোল বা পেঁপের করিলাপাতা যোগে অতি সুন্দর চাপড় ঘণ্ট হয়। পানসে স্বাদ বিশিষ্ট আনাজে চাপড় ঘণ্ট ভাল হয় না। ভোজন কালে ঝাঁটি সরিষার তৈল মিশাইয়া চাপড় ঘণ্ট খাওয়া অনেকে পছন্দ করেন।

১২৬। পলতা নতীর বোল

পলতা নতী (ডগা), কচি আনাজি কলা, থোৎসা ডুমুর, কচি বেগুন, কচি গাভখোর ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। ঘূতে তেজপাতা, এক আধটা লঙ্কা, দুটো মেথি ও ছটো সরিষা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। মুল হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে অল্প পিঠালী দিয়া বোল ধন করিয়া নামাও। জৈবৎ গাওয়া ঘি মিশাও। অনেকে ইহাতে সরিষা ফোড়ন এবং পরে পিঠালী বাদ দিয়া থাকেন। ইহা রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হয়।

১২৭ । তিত ডাইল

মটর, খেঁগারী অথবা কাঁচা মুগ ও মাষ কলাইর ডাইলের 'তিত ডাইল' হয় । ডাইল হাঁড়িতে জলে সিদ্ধ কর । মুগ মিশাও । তৈলে তেজপাতা, (শুকনা বা কাঁচা) লঙ্কা, মেথি ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও । নামাইয়া একটু গাওয়া ঘি মিশাও ।

এই তিত ডাইলে শুকনা লঙ্কার পরিবর্তে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিলেই অধিক সুস্বাদু হয় । ডাইল সিদ্ধের সময় করিলা, করিলাপাতা, শশাপাতা, সেফালীপাতা প্রভৃতি কোন একটু তিত্ত স্বাদ বিশিষ্ট সবজি মিশাইবে ।

শুভ্রা (আমিষ) ।

১২৮ । পবা (পবদা) মাছের শুভ্র-ঝোল

পবা মাছ গোটা রাখিয়া কুটিয়া লও । মুগ হলুদ মাখ । তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা (আধকচড়া গুঁড়া হইলেই ভাল হয়) অথবা ফুলকাসুন্দী এবং শুকনা পাট পাতা বা অপর কোনও তিত্তস্বাদ বিশিষ্ট পাতা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । আংসাও । পুনরায় মুগ হলুদ দিয়া জল দাও । সিদ্ধ হইলে ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাও । আদা ছেঁচা মিশাও ।

এই শুভ্র-ঝোলের সহিত আনাজ ব্যবহৃত হয় না । ইচ্ছা করিলে তিত্তপাতা বাদ দিয়াও এই ঝোল রাখিতে পার ।

১ মেটর (অর্থাৎ আইড়, শুভ্রা, সিলঙ প্রভৃতি বড় মাছের বাচ্চা), বাশপাতা, টেঙড়া, পাতালী, মোয়া, ধইরা (খরিয়া), সাপুই, বাটা, নোছি (অর্থাৎ

রুই প্রভৃতি বড় মাছের বাচ্চা), পিয়ালী প্রভৃতি ক্ষুদ্র মাছের শুক্ক-ঝোল রাঁধা যাইতে পারে । কিন্তু পবা মাছের শুক্ক-ঝোলের ত্রাস অপরাপর মাছের শুক্ক-ঝোলের তাদৃশ সুন্দর স্বাদ হয় না ।

এই ঝোল উত্তম গাওয়া ঘি ও লেবুর রসের যোগে গরম ভাতে মাখিয়া খাইতে ভাল ।

১২৯ । রুই প্রভৃতি মাছের শুক্ক-ঝোল

(মাছ গোটা রাখিয়া)

১. (ক্লে) নোছি বা অপর ক্ষুদ্র মাছ লইয়া গোটা বা ছই খণ্ডে কুট । অপেক্ষাকৃত বড় মাছের কাঁটাকুটি লইলেই চলিবে । অধিক মাছ লইতে হইবে না । আলু, আনাজিকলা, বেগুন, পটোল, বিজা, ডাঁটা প্রভৃতি ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও । আনাজ ও মৎস্ত সমস্ত একসাথে জলে সিদ্ধ উঠাইয়া দাও । লুণ ও অন্ন হলুদ দাও । সুসিদ্ধ হইলে পিঠালী দিয়া ঈষৎ গাঢ় করিয়া নামাও । তেলে মেথি ও সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া সমস্ত সঝারা দাও । আদা ছেঁচা মিশাও । ইহার রঙ্গ সবুজ বর্ণ মত হইবে এবং যথেষ্ট ঝোল ঝোল থাকিবে । পূর্ববঙ্গে এই শুক্কতার বিশেষ চলন আছে ।

(খ) মাছ কুটিয়া লুণ হলুদ মাখিয়া তৈলে কষিয়া রাখ । গোল আলু, আনাজিকলা, বেগুন, পটোল, বিজা, ডাঁটা প্রভৃতি আনাজ ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও । আনাজিকলায় হলুদ মাখিয়া আলাহিদা তৈলে কষাইয়া রাখ । তৎপর তৈলে লঙ্কা (এক আধটা), মেথি ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড় । আংসাও । লুণ ও অন্ন হলুদ দিয়া জল দাও । ফুটিলে কষান মাছ ও আনাজিকলা ছাড় । সিদ্ধ হইলে একটু পিঠালী দিয়া ঝোল ঈষৎ গাঢ় করিয়া নামাও । আদা বাটা মিশাও । (ইহার মাছ গোটা থাকিবে) ।

বাউস, কাংলা, সারঙ্গপুঁটি প্রভৃতির এই প্রকারে শুক্র-ঝোল রাঁধিবে এবং ছোট ছোট কৈ, আইড প্রভৃতিরও এই প্রকারে শুক্র-ঝোল রাঁধা চলে ।

১৩০ । রুই (নহলা) মাছের শুক্র

(মাছ ভাঙ্গিয়া)

নোছি অপেক্ষা বড় অথচ পাকা মাছ অপেক্ষা ছোট এইরূপ নাস্তি ক্ষুদ্র রুই মাছকে বরেন্দ্রে ‘নহলা মাছ’ কহে । ইহার দ্বারাই উৎকৃষ্ট শুক্র-ঝোল হয় । রোহিতের নহলা অথবা কালবাউস মাছেরই এই শুক্র ভাল হয় । কাংলা, মৃগেল প্রভৃতি মাছের শুক্র তাদৃশ স্বাদ হয় না । পাকা রুই অথবা অতি ক্ষুদ্র কই অর্থাৎ নোছি মাছের শুক্রাণ্ড স্রবিধা মত হয় না ।

মাছ সাধারণ ভাবে কুটিয়া লও । মুগ হলুদ মাখ করিলা ও পটোল ডুমা ডুম করিয়া কুটিয়া লও । করিলা বা কোনও একটা তিত স্বাদবিশিষ্ট সবজী মাছ-শুক্রে দিতে পারিলেই ভাল হয় । এবং পটোল না পাওয়া গেলে আলু, আনাজি কলা, পেঁপে, কাঁব-রোল, বেগুনের দ্বারাও কাজ চলিবে । রুই মাছের সহিত পেঁপের শুক্রা ভালই হয় । আনাজ তেলে কষাইয়া রাখ । পরে তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা (আধ কচড়া গুঁড়া বা গোটা) অথবা ফুলকাসুন্দী ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । আংসাও । অধিক আংসান কর্তব্য নহে । মুগ হলুদ দিয়া জল দাও । ফুটিলে কযান আনাজ ছাড় । সিদ্ধ হইলে হাতা বা ছুরনী দিয়া মাছ ভাঙ্গিয়া দাও এবং নাড়িয়া সব মিশাইয়া দাও । , অন্ন ঝোল ঝোল থাকিতে নামাইয়া আদা ছেঁচা মিশাও । ইহাতে পিঠাণী দিবে না ।

একটু ঝোল ঝোল রাখিয়া এই শুক্র নামান হইয়া থাকে, তবে মাছ নরমগোছ থাকিলে উহা কিছু বেশী আংসাইয়া এবং পশ্চাৎ শুকনা শুকনা করিয়া রাঁধিয়া নামাইবে ।

কৈ, সারঙ্গপুঁটি, আইড়, সিলঙ প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে শুক
রাঁধিবে । কৈ মাছ অধিক ভাজিবে না—কাঁটা-বহুল হইবে ।

১৩১ । বোয়াল মাছের শুক

(ভাজিয়া)

কুই মাছের শুক্কের থায়ই ভাজিয়া শুক রাঁধিবে । কেবল ফোড়নে
ছোটো 'কালজিরা' অতিরিক্ত দিবে অথবা মেথি এককালে বাদ দিয়াও
রাঁধিতে পার ।

আইড়, সিলঙ, ইলিশ এবং সামুদ্রিক ভেটকী, তুলদণ্ডী, সিয়ার বা সুর
প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে শুক রাঁধিতে পার ।





সপ্তম অধ্যায় ।

মোখি পৰ্ক ।

(৪) ঝোল (নিরামিষ) ।

তৈলে (এবং নিরামিষ ঝোলে ঘূতেও বটে) তেজপাত, লঙ্কা, মোখি কোড়ন দিয়া আনাজ, মৎস্য বা উভয় একত্রে আংসাইয়া মূণ হলুদ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাইলে যে ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইল তাহাকে ‘ঝোল’ কহে ।

‘ঝোলের’ আনাজ অপেক্ষাকৃত বড় বড় ডুমা ডুমা করিয়া গুল্লানির আনাজের স্থায় কুটিয়া লইতে হয় । ‘ডাল ফেলানী’ প্রভৃতি কোন কোন নিরামিষ ঝোল ছাড়া সাধারণতঃ ঝোলে পিঠালী দিতে হয় না এবং ডালফেলানী প্রভৃতি ঝোলেও পিঠালীর পরিবর্তে ‘চেলেনী জল’ দিলে তবে তাহার আশ্বাদন উত্তম হয় । অনেক ‘ঝোলের’ ঝোল শুকাইয়া ফেলিয়া ছেঁচকীর স্থায় নমুনসে গোঁছ করিয়া রাঁধা হয় ; কিন্তু ছেঁচকীতে বেরূপ অপেক্ষাকৃত বৃড়া আনাজাদি ব্যবহৃত হয় এবং তাহা ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া অধিক কষাইয়া রাঁধিতে হয়, শুধু ‘ঝোলে’ সেরূপ করিতে হয় না । নচেৎ ‘ছেঁচকীর’ সহিত ‘ঝোলের’ অপর বিশেষ পার্থক্য নাই এবং এই অধ্যায়ে লিখিত নিরামিষ ‘লাবরা’ ব্যঞ্জন এবং আমিষ ‘ভাঙ্গা’ প্রভৃতিকে

প্রকৃতপক্ষে ‘ছেচ্কা’ অধ্যায় ভুক্ত করিলেও নিতান্ত অত্যাশ্চর্য হয় না। তবে কেবল তাহাতে কচি আনাজ মৎস্য ব্যবহৃত হয় এবং অতিরিক্ত আংসাইতেও হয় না বলিয়া তদধ্যায়ভুক্ত করা যায় না।

গুস্তানির সহিতও ‘ঝোলের’ সাদৃশ্য খুব নিকট,—‘গুস্তানিতে’ অতিরিক্ত সরিষা ফোড়ন দিতে হয় ‘ঝোলে’ তাহা হয় না, গুস্তানিতে অনেক ক্ষেত্রে পরিশেষে আদা সংযোগ করিতে হয়, ঝোলে তাহা হয় না, অথবা তিল-পিঠালা প্রভৃতিও ঝোলে যোগ করিতে হয় না, এবং গুস্তানির ত্রায় ঝোলের স্বাদ তিক্ত করা হয় না।

কোন কোন নিরামিষ ঝোলে ডাইল অহুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয় এবং তাহাতে চেলেনী জল বা নারিকেল দুগ্ধ যোগ করা হয়। এইরূপ দুই এক স্থলে ঝোলে কেহ কেহ মেথির পরিবর্তে জিরা ফোড়ন দিয়া থাকেন। ঝোলে প্রয়োজন হইলে, বিশেষতঃ কোন কোন মাছের ঝোলে বা ভাঙ্গায়, কদাচিৎ কিছু গুস্তা লক্ষা বাটা দেওয়া হইয়া থাকে। নচেৎ ‘ঝোলে’ অপর কোনও প্রকার বাটা ঝাল ব্যবহৃত হয় না। ‘ঝোলের’ সহিত ‘ঝালের’ এইখানেই একটি প্রধান পার্থক্য।

১৩২। লাউর ঝোল

লাউ অপেক্ষাকৃত বড় বড় ডুমা আকারে কুটিয়া লও। কিছু মটরের ডাইল ভিজাইয়া রাখ। তৈলে তেজপাত, লক্ষা, মেথি ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। আংসাও। মূল হলুদ দিয়া চেলেনী জল ঢালিয়া দাও। আবার শুধু জল দিয়াও সিদ্ধ করিতে পার। ফুটিলে ভিজান মটর ডাইল ছাড়। ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও। (চেলেনী জল যেন কদাপি ঘন না হয়।)

ইহার সহিত সচরাচর লাল আলু ও গাভখোড় ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া মিশান হইয়া থাকে।

মটরের ডাইলের পরিবর্তে মটরের বড়ী বা ফুলবড়ী অথবা মটরের ডাইলের জলবড়া অনুযায়্যরূপে ব্যবহার করিতে পার। এবং চেলেনী জলের পরিবর্তে নারিকেল দুগ্ধ ব্যবহার করিতে পার।

চেলেনী জল—গুলী ধানের আতপ চাউল জলে ভিজাইয়া রাখ। এক সের জলে দুই ছটাক খানেক চাউল ভিজাইলেই চলিবে। ঘণ্টা দুই মত পরে চাউল রগড়াইয়া জল ঈষৎ খেতবর্ণ হইলে ঐ জল আলগোছে ঢালিয়া বা ছাকিয়া লইয়া শুধু জলের পরিবর্তে তদ্বারা 'বায়ন' সিদ্ধ করিবে।

নারিকেল দুগ্ধ,—উত্তম বুনা নারিকেল কুড়িয়া লও। একটা বড় বাটিতে রাখিয়া তত্পরি ফুটন্ত জল ঢালিয়া ঢাকিয়া রাখ। ঘণ্টা খানেক মত পরে নারিকেল কুড়া রগড়াইয়া বা জল অধিক গরম থাকিলে নাড়িয়া, কাপড়ে ছাকিয়া জলটুকু লও। চেলেনী বা শুধু জলের পরিবর্তে এই জলে সিদ্ধ করিয়া ঝোল রাখিতে পার।

১৩৩। ছাঁচী-কুমড়ার ঝোল

ছাঁচী-কুমড়া ডুনা ডুনা করিয়া কুট। মটর ডাইল ভিজাইয়া রাখ বা ছোলার ডাইল অর্ধ সিদ্ধ করিয়া রাখ। (ছোলার ডাইলেই স্বাদ ভাল হয়।) তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়। আংসাও। মূণ হলুদ দিয়া চেলেনী জল বা শুধু জল দাও। ফুটলে ডাইল ছাড়। ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও। ছাঁচী-কুমড়ার ঝোলে মেথির পরিবর্তে জিরা ফোড়ন দিতে পার। ইহার সহিত কাঁটালবীচি ('ভাপ দেওয়া) এবং ডাঁটা ('ভাপ দেওয়া) সচরাচর মিশান হইয়া থাকে।

চেলেনী জলের পরিবর্তে নারিকেল দুগ্ধ ব্যবহার করিতে পার।

শশার ঝোলও এই প্রকারে রাখিবে।

১৩৪ । বিলাতী কুমড়ার ঝোল

কাঁচা (ডাগর) বিলাতী কুমড়া বড় বড় ডুমা করিয়া কুট । আলু ও বেগুন কুটিয়া লও । বিলাতী কুমড়ার শাক ও ডগা কুটিয়া লও । তৈলে লঙ্কা ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া শাক ও ডগা ছাড় । আংসাও । অনেকে গুক্রা লঙ্কার পরিবর্তে (সম্ভবতঃ শাক থাকার নিমিত্ত) কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দেওয়া সম্ভবব্যব করেন । আনাজ ছাড় । আংসাও । মুগ হালুদ দিয়া শুধু জল বা চেলেনী জল দাও । গুক্রা লঙ্কা বাটা মিশাও । ফুটিলে বালুতে ভাজা মাষকলাই ডাইল মিশাও । সিদ্ধ হইয়া ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও ।

১৩৫ । পাঁচমিশালী ডালফেলানী ঝোল বা তরকারী

বরেন্দ্রে এই ব্যঞ্জনটী সচরাচর রন্ধন হইয়া থাকে । ইহা দুই প্রকারে রান্না হইয়া থাকে — এক চেলেনী জল দিয়া, তৎক্ষেত্রে ইহাতে হালুদ দেওয়া হয় না । অপর চেলেনী জলের পরিবর্তে শুধু জল দিয়া, তৎক্ষেত্রে ইহাতে হালুদ দেওয়া হইয়া থাকে ।

লাল আলু, গোল আলু, পটোল, বেগুন, শিম, মূলা, লাউ, বরবটা, বোরা কলাই, সজিনা গুটী, গাভখোড়, ঝিঙ্গা, কুমড়া, শশা কাঁটালবীচি, ডাঁটা, ধামাকচু প্রভৃতি আনাজ ইহাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । এবং আজিকালি ফুলকোবি, ওলকোবি, সাগম, গাজর, স্কোয়াস, বীন, মটরগুটী, বিট, টোমেটো প্রভৃতি হালি আনাজও চেলেনী জলে পক ঝোলে খুব ব্যবহৃত হইতেছে । করিলা প্রভৃতি তিক্ত-স্বাদযুক্ত আনাজ ব্যবহার করিবে না ।

(ক) শুধু জলে, — উপরিলিখিত আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে তিন হইতে পাঁচ প্রকারের আনাজ লইয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় আকারে কুটিয়া লও । স্বতে তেজপাত, লঙ্কা ও মেথি অথবা জিরা (অল্প পরিমাণে দিবে) ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড় । আংসাও । মুগ হালুদ দিয়া জল দাও ।

ফুটিলে মটর (ভিজান), বুগ (বালুতে ভাজা) অথবা মাষ-কলাই (বালুতে ভাজা) ডাল ছাড়। সিদ্ধ হইলে অন্ন চিনি মিশাও। ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও। ঝোল অবশ্য ঝপঝপে মত রাখিলে স্বাদ পান্‌সে হইবে, অথচ ঠিক গামাখা গামাখা মত অপেক্ষাও কিছু বেশী ঝোল রাখিবে। ইহাতে নওগেয়ে লাল্‌চে আলুই ভাল খাপ খায়।

(খ) চেলেনী জলে,—ইহাতে উপরিলিখিত সর্বপ্রকার আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে যে কোন তিন হইতে পাঁচ প্রকারের আনাজ লইয়া ঈষৎ বড় গোছের করিয়া ফুটিয়া লও। খেসারী বা ছোট মটরের ডাইল ভিজাইয়া রাখ। (ইহাতে সাধারণতঃ অপর কোনও ডাইল ফেলান হয় না)। স্বতে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি বা জিরা (অন্ন পরিমাণে) এবং রুচী অনুসাবে ছোটো সরিষা গুঁড়া ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। চেলেনী জল ঢালিয়া দাও। বুগ দাও। ফুটিলে মটর ডাইল ছাড়। সিদ্ধ হইলে অন্ন চিনি দাও। ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও। ইহাতে নইনীতালী আলুই ভাল খাপ খায়।

চেলেনী জলের পরিবর্তে নারিকেল দুধ দিয়াও ইহা রাখিতে পার। পিঁহলী কড়াইয়ে রাখিলেই ভাল হয়। জিরা ফোড়ন দিলে সরিষা ফোড়ন দিবে না। সরিষা ফোড়ন দিলে শুভ্রানি পর্য্যায় যায় বলিয়া অনেকে আবার আদৌ ইহাতে সরিষা ফোড়ন দেন না। আবার কেহ কেহ মেথি বা জিরা কিছুই ফোড়ন না দিয়া শুধু তেজপাতা, লঙ্কা (শুক্লা বা কাচা) ফোড়ন দিয়াই রাখেন। এই সমস্ত ডালকেলানী ঝোলে জিরা ফোড়ন পড়াতে সাধারণ নিয়মের ব্যতিক্রম ঘটিতেছে। প্রকৃতপক্ষে ‘ঝোলে’ জিরা ফোড়ন দেওয়া সমীচীন কিনা সন্দেহ। কিন্তু সম্ভবতঃ এই সমস্ত ঝোলে ডাল কেলান হওয়াতে এবং চেলেনী জল দ্বারা রন্ধন হওয়াতে ইহাতে জিরা ফোড়ন দেওয়া চলিতে পারে।

ডাল কেলানী ঝোলের আনাজ অধিক কষিও না।

১৩৬। লাবরা (লাফরা) বা সাদা তরকারী

লাবরা বরেন্দ্রের (এবং পূর্ব বঙ্গেরও বটে) একটি বিখ্যাত ব্যঞ্জন। লুটীর সহিত সাধারণতঃ ইহা খাওয়া হয়। বিবাহাদি ব্যাপারে ফলাহায়ে গৃহস্থ নাটীতে ইহা ভুরী পরিমাণে রান্ধা হইয়া থাকে। তখন এক সঙ্গে পরিমাণে অনেক রান্ধা হয় বলিয়া বস্তুতঃ ইহার স্বাদও উত্তম হইয়া থাকে। ত্রীচৈতন্ত্যচরিতামৃত্তে এবং ত্রীচৈতন্ত্যভাগবতে লিখিত আছে স্বয়ং মহাপ্রভু ত্রীত্রীচৈতন্ত্যদেব লাবরা বা লাফরা ব্যঞ্জনেব পক্ষপাতী ছিলেন। *

লাল আলু, গোল আলু, আনাজিকলা, খামা (শোলা) কচু, কুমড়া, শশা, কাঁটালবীচি, গাভখোড়, শিম, বেগুন, মুলা, বিলাতী কুমড়া, পটোল, বিজা প্রভৃতি আনাজ ইহাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। কোবি প্রভৃতি হালি আনাজ ইহাতে সাধারণতঃ দেওয়া যায় না। এবং নইনোতালী আলু অপেক্ষা বরেন্দ্রের (নওগোঁয়ে) ছোট ছোট লাল্চে আলুতেই ইহার স্বাদ উত্তম হয়। করিলা প্রভৃতি তিক্ত স্বাদযুক্ত আনাজাদি ইহাতে কদাপি দিবে না। বেগুন অথবা বিলাতী (মিঠা) কুমড়া লাবরায় অবশ্য দেয়; নচেৎ লাবরা শেষ পর্য্যন্ত বেশ লপেট গোছেয় হইবে না সুতরাং ব্যঞ্জনও মজিবে না। সম্ভবতঃ বেগুন বিশেষতঃ ‘লাফা’ বেগুন (এবং তদভাবে বিলাতী কুমড়া) এই ব্যঞ্জনের অত্যাৱশ্যকীয় আনাজ বলিয়া ইহার নাম ‘লাফরা বা লাবরা’ ব্যঞ্জন হইয়াছে। লাউর সহিত ইহার কোন সম্পর্ক থাকা দেখা যায় না।

লোহার কড়াই অপেক্ষা পিত্তলী কড়াইয়ে রান্ধিলে ইহার রস বেশ পরিষ্কার হয়।

* “সার্কভৌম পরিবেশন করেন আপনে।

প্রভু কহে মোয়ে দেহ লাফরা ব্যঞ্জনে।” চৈতন্ত্য চরিতামৃত্ত। অধ্য। ৩।৩৫

এবং—“লাফরা খায়েন প্রভু ভক্তগণ হায়ে।”

চৈতন্ত্যভাগবত—‘বাদালা ভাষার অর্থদান’ উদ্ধৃত

উপরিলিখিত আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে গোটা পাঁচ ছয় আনাজ লইয়া (বলা বাহুল্য তন্মধ্যে বেগুন বা বিলাতী কুমড়া একতম আনাজ থাকিবে) ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । (ব্যাপারের রান্না হইলে আনাজ বড় বড় ডুমা ডুমা করিয়া কুটা হয় এবং তৎক্ষেত্রে অনেক আনাজের খোসা ছাড়ানও হয় না) । যতে বা তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড় । আংসাও (আংসান ভাল হওয়া চাহি) । মুগ হুন্দ দিয়া অন্ন জল দাও । দুটিতে ইচ্ছা করিলে দুটো ভিজান ছোলা মিশাইতে পার । সিন্ধু হইলে একটু চিনি দেও । জল শুকাইয়া বেশ লপেট গোছ করিয়া নামাও । কোন প্রকার বাটনা বা পিঠালো দিবে না । ব্যাপারের রান্নার একটু লঙ্কা বাটা মিশান হইয়া থাকে ।

ঝোল (আমিষ)

১৩৭ । ক্ষুদ্র মাছের ঝোল

ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র তৈল বিহীন মৎস্ত বা চুনা (চুঁচড়া) মৎস্ত অথবা বৃহত্তর মৎস্তের ক্ষুদ্র ছাঁর দ্বারাই উত্তম ঝোল রান্না হইয়া থাকে । তেলে লঙ্কা, মেথি বা শুধু লঙ্কা ফোড়ন দিয়া বা ‘পোড়াইয়া’ এই ঝোল পাক হয় বলিয়া কেহ কেহ ইহাকে ‘লঙ্কা পোড়া ঝোল’ নামে অভিহিত করিয়া থাকেন । শুক্ক-ঝোলে ইহার সহিত অতিরিক্ত দুটো সরিষা বা ফুলকানন্দী ফোড়ন পড়ে সুতরাং তাহাকে ‘কানন্দ পোড়া ঝোল’ বলা হইয়া থাকে । শুক্ক-ঝোলের স্থায় এই ঝোলে পশ্চাৎ আদা সংযোগ করা হয় না । মোটা মাছের ‘ঝালের’ সহিত ক্ষুদ্র মাছের এই ‘ঝালের’ যে পার্থক্য তাহা এই অধ্যায়ের মুখবন্ধেই বলা হইয়াছে ।

মোয়া, সাঁপই, পুঁঠি, বাটা, পিয়ালী, পবা, বাশপাতা, পাতাশী, ট্যাংড়া, মেটর বা আইড়, টাই (সিলঙ), বাচা প্রভৃতির বাচ্ছা, নোছী বা কুই, বাউস,

কাংলার বাচ্ছা, কইর বাচ্ছা, খলিশা, ফল্লি, ছাতিয়ান, কাঁথলে, খরিয়্য, রাইখরিয়্য প্রভৃতি মাছের এই ঝোল রান্না হয় ।

ইহার মধ্যে এক বা একাধিক প্রকার মাছ লইয়া গোটা রাখিয়া অথবা বড় হইলে খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লও । হুণ হলুদ মাখ । তৈলে তেজপাতা, লবঙ্গ, মেথি কোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । আংসাও । পুনরায় কিছু হুণ হলুদ দিয়া জল দাও । সিন্ধু হইয়া অল্প ঝোল অবশিষ্ট থাকিতে নামাও । পিঠালো দিবে না । সিন্ধু এতটা করিবে যাহাতে মৎস্তের কাখ বাহির হইয়া আসিয়া ঝোলে সংক্রমিত হয়, তবে ঝোল সুস্বাদু হইবে ।

উত্তম গাওয়া ঘি ও নেবুর রস সংযোগে গরম ভাতের সহিত মাখিয়া এই ঝোল খাইতে ভাল ।

১৩৮ । রুই মাছের ভাজা

উপরিলিখিত মাছের ঝোলে ব্যবহৃত ক্ষুদ্র নোছি মাছ অপেক্ষা যদ্যপি রুই প্রভৃতি মাছ বড় হয় অথচ ঠিক পাকা রুই মাছ বলিলে যাহা বুঝায় তত বড় না হয়, অর্থাৎ বরেন্দ্রে যাহাকে ‘নহলা মাছ’ কহে তাহার এবং কালবাউস মাছের ‘ভাজা’ অতি চমৎকার হয় । তৎব্যতীত আইড়, গুজ্জা, টাই, বোয়াল প্রভৃতি মাছের শলুপ শাক যোগে অতি সুন্দর ভাজা হইয়া থাকে । ভাজায় মাছের সহিত পটোল, বেগুন, আলু প্রভৃতি আনাজ ব্যবহৃত হইয়া থাকে । পটোল ও কাঁটাল বীচি অথবা ডুমুরের সহিত ইলিশ মাছেরও অতি উপাদেয় ‘ভাজা’ রান্না যায় । ইলিশ মাছের ভাজায় একটু লবঙ্গ বাটা দিতে হয়, কিন্তু শলুপ শাক দেয় না ।

রুই প্রভৃতি মাছের শুকৎ হইতে এই ভাজার পার্থক্য অতি সামান্য,— ‘শুকতে’ সরিষা ফোড়ন দিতে হয় এবং পশ্চাতে নামাইয়া আদা ছেঁচা মিশাইতে হয়, ভাজাতে তাহা হয় না । তবে মাছ কিঞ্চিৎ নরম গোছ থাকিলে কেহ কেহ আদা ছেঁচা মিশান কর্তব্য মনে করেন । শুকতের

ভায় ভাঙ্গা তিক্তস্বাদবিশিষ্ট করা হয় না। কিন্তু শুকতের ভায় ভাঙ্গা ঈষৎ ঝোল ঝাল রাখিয়া নামাইতে হয়। উভয়েই পিঠালী দেওয়া যায় না।

পক্ষান্তরে ছেঁচকীর সহিত ভাঙ্গার পার্থক্য,—ভাঙ্গায় মাছ ও আনাজ অপেক্ষাকৃত কচি হইবে এবং তাহা কদাপি অতিরিক্ত কষাইবে না। ভাঙ্গা একটু ঝোল ঝোল রাখা যাইতে পারে, কিন্তু ছেঁচকিতে তাহা চর্শিবে না।

সাধারণ ভাবে মাছ কুটিয়া মুগ হলুদ মাখ। আলু-বেগুন বা আলু-পটোল ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তৈলে কষাইয়া রাখ। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া কাঁচা মাছ ছাড়। আংসাও। (অধিক আংসাইবে না)। পুনঃ একটুকু মুগ হলুদ দিয়া জল দাও। রুচী অনুসারে শলুপ শাক বা তাহার কচিডগা কুচি ছাড়। মাছ অপেক্ষাকৃত পচা বা নরম মত হইলে একটু লঙ্কা বাটা দিতে পারুনচেৎ প্রয়োজন নাই। ফুটিলে কমান আনাজ ছাড়। সিদ্ধ হইলে মাছ হাতা দিয়া ভাজিয়া ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া দাও। অল্প ঝোল অবশিষ্ট থাকিতে নামাও। মাছ ছোট হইলে বা নরম মত হইলে ঝোল একেবারে শুকাইয়া ফেলিয়া নামাইবে। পিঠালী দিবে না।

কালবাউস মাছের এইরূপে ভাঙ্গা রাখিবে। কাংলা ও মৃগেল প্রভৃতি মাছের ভাঙ্গা তাদৃশ সুস্বাদ হয় না।

মাছে ব্যবহৃত বেগুন সম্বন্ধে এখানে একটি বিষয় বলা নিতান্ত প্রয়োজন। বেগুন বহু প্রকারের পাওয়া যায়। ‘পোড়া’ বা ‘ভাজির’ নিমিত্ত বড় অথচ নরম দেখিয়া বেগুন লইবে যাহাতে তাহা পোড়াইলে বা ভাজিলে সুন্দর মোলায়েম হইবে। ইহাকে ‘মুক্তকেশী’ বা ‘লাক্কা’ বেগুন কহে। কেবল ‘লাক্কা’, ‘বট’ প্রভৃতি ব্যঞ্জনের নিমিত্ত এই নরম লাক্কা বেগুন লইবে কেননা তৎক্ষেত্রে বেগুন গলাইয়া ফেলিয়া ব্যঞ্জন লপেট করাই প্রয়োজন। অপরাপর মাছ তরকারীতে দিবার জন্য ছোট ও অপেক্ষাকৃত শক্ত গোছের বেগুন লইবে,

মাহাতে তাহা মাছ তরকারীতে দিলে গলিয়া না যায়। বরেন্দ্রে ছোট ছোট সবুজ বর্ণ ও বহু কণ্টকবিশিষ্ট এক প্রকার বেগুন পাওয়া যায় মাহাকে ‘গৃহস্থী’ বা ‘কড়ুই’ বেগুন কহে। ইহা এক বৃন্তে বহু ফলে। ইহা মাছ তরকারীতে দেওয়ার জন্যই উৎপন্ন হইয়া থাকে। এই ছোট গৃহস্থী কড়ুই বেগুনই মাছ-তরকারীতে দিবে।

১৩৯। বোয়াল মাছের ভাজা

বোয়াল মাছের ভাজা রুই মাছের মতই শলুপ শাক যোগে রাঁধিবে, কেবল তাহাতে অতিরিক্ত কালজিরা ফোড়ন দিবে।

আইড়, শিলঙ প্রভৃতি তৈলাক্ত মাছের ভাজা এই প্রকারে রাঁধিবে।

শলুপ শাকের পরিবর্তে হালি পার্শলী, সেলেরী প্রভৃতি শাকের কুচিও মিশাইতে পার।

১৪০। ইলিশ মাছের ভাজা

পটোল ও কাঁটালবীচি অথবা যজুড়মুর দিয়া ইলিশ মাছের অতি সুন্দর ‘ভাজা’ হইয়া থাকে। টাটকা অপেক্ষা কিঞ্চিৎ নরম ইলিশ মাছেরই ভাজা অধিকতর সুস্বাদু হয়। ইলিশ মাছের ভাজায় আলু, বেগুন প্রভৃতি আনাজ সাধারণতঃ ব্যবহৃত হয় না, তবে বিলাতী কুমড়া ব্যবহৃত হইতে পারে। আনাজের অনুপাতে মাছ যেন কম না পড়ে, তাহা হইলে ভাজার আন্বাদন ভাল হইবে না।

পটোল ও কাঁটালবীচি ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তৈলে কষাইয়া রাখ। ইলিশ মাছ সাধারণভাবে কুটিয়া লইয়া মুগ হালুদ মাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। পুনঃ কিঞ্চিৎ মুগ হালুদ ও একটু লঙ্কা বাটা দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান আনাজ ছাড়। সিক্ত হইলে হাতা দিয়া মাছ তানিয়া সমস্ত মিশাইয়া দাও। জল শুকাইলে নামাও। পিঠালী দিবে না।

যজ্ঞদুম্বরের সহিত ভাঙ্গা রাঁধিতে হইলে তাহা পূর্বে ভাপ দিয়া লইবে। ইলিশ মাছের ভাঙ্গায় ছোটো কালজিরা ফোড়ন দেওয়া যায়।

১৪১। চিঙড়ী মাছের মালাই ঝোল

মাঝারী গোছ মোচা-চিঙড়ী অথবা বাগদা-চিঙড়ী লইয়া গোটা ন্নাখিয়া কুটিয়া মুগ হালুদ মাখ। লাউ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া তেলে কষাইয়া রাখ। তৈলে বা স্বতে তেজপাত, লক্ষা, মেথি ফোড়ন দিয়া মাছু ছাড়। আংসাও। নারিকেল হুগ্গ ঢালিয়া দাও (শুধু জল দিবে না)। প্রয়োজন বোধ কবিলে আরও কিছু মুগ, হালুদ দিবে। ফুটলে কষান লাউ ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু মিষ্ট দিতে পার। অল্প ঝোল অবশিষ্ট থাকিতে নানাউ।

কাকড়া, ইলিশ, আইড়, সিলঙ, কই প্রভৃতি মাছের এইরূপ মালাই
• ঝোল রাঁধিবে।

ইচ্ছা করিলে ইহার সহিত আলু, বিঙ্গা, শশা, কুমড়া অথবা ফুলকোবি, সালগম, স্কোয়াস, কলাইগুটা প্রভৃতি আনাজ মিশাইয়া রাঁধিতে পার।

১৪২। বাটী-চড়চড়ী

ইহা নামে চড়চড়ী হইলেও ইহাকে বরেন্দ্রের চড়চড়ীর বা এই গ্রন্থে লিখিত অপর কোনও ব্যঞ্জননের সহিত এক পর্যায় ভুক্ত করা যায় না। তবে সিদ্ধ বা ভাজির সহিত ইহার বিশেষ সাদৃশ্য আছে। অতএব মেথি পর্বের অগ্রেই ইহাকে স্থান দেওয়া কর্তব্য ছিল, কিন্তু আমার ভ্রমক্রমে তাহা না হওয়ায় এক্ষণে ইহাকে মেথি পর্বের শেষে স্থান দিতে হইতেছে। ইহা সচরাচর বাটীতে করিয়া অল্প পরিমাণে রাঁধা হয় বলিয়া এবং দেখিতে চড়চড়ীর মত বলিয়া ইহাকে ‘বাটী-চড়চড়ী’ বলা হয়। রাণাঘাটের সুবিখ্যাত পাল-চৌধুরী বংশভূষণ শ্রীযুক্ত অমরেন্দ্রনাথ পাল-চৌধুরী মহাশয়ের দ্বার নিকট আমার দ্বী ইহা শিখিয়াছিলেন।

বাটা-চড়চড়ী নিরামিষ ও আমিষ উভয়বিধ প্রকারেই রান্না যায় । সাধারণতঃ আলু, পটোল, কুমড়া এবং হালি ফুলকোবি, কলাইগুটা প্রভৃতি এক বা একাধিক আনাজ ইহাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । আলু-পটোল বা আলু-ফুলকোবি প্রভৃতি অপেক্ষাকৃত ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । মূগ হালুদ মাখ । একটি পিঠলী বাটাতে রাখিয়া তৎসহ কলাইগুটা, মাযকলাই বড়ী, লক্ষা (কাঁচা বা শুক্লা) চিরিয়া এবং ঝাঁটি সরিষার তৈল মিশাও । তৎপর আনাজ মত জল ঢালিয়া দিয়া বাটাট জ্বালে বসাও । সিদ্ধ কর । জল মরিয়া গিয়া স্রসিদ্ধ আনাজ জলের উপর রহিলে বা আনাজগুলি একটু ভাজা ভাজা হইলে, নামাও । গরম গরম খাও ।

আমিষ—কই, ভেটকি প্রভৃতি মোটা মাছ, ছোট চিঙড়ী মাছ অথবা কোনও প্রকার ক্ষুদ্র মাছের অমনি বা তৎসহ উপরিলিখিত এক বা একাধিক আনাজযোগে উত্তম বাটা-চড়চড়ী হয় । একপ্রকারের মাছ অপেক্ষাকৃত ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । আলু পটোলাদিও তদ্রূপ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । উপরিউক্ত বিধানে বাটাতে করিয়া বা পরিমাণে অধিক হইলে পিঠলী হাঁড়িতে করিয়া চড়চড়ী রান্না । ক্ষুদ্র মাছের আমিষ চড়চড়ীতে বড়ী দেয় না ; মোটা মাছে একটু লক্ষা বাটা মিশাইতে পার ।

ফু (বৈদেশিক)

ফু, পাই প্রভৃতি বৈদেশিক কতকগুলি ব্যঞ্জন এই ‘ঝোল’ অধ্যায়ে ফেলান যাইতে পারে । এই নিমিত্ত এতদ্ব্যধ্যে সচরাচর প্রচলিত ছই তিনটি ডিস এখানে লিপিবদ্ধ করিলাম ।

(১) আইরিশ ফু

মেষ, ছাগ অথবা পক্ষী মাংস ঋণ্ড ঋণ্ড করিয়া কুটিয়া লও । স্বতে তেজপাত ও ছটো গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া নামাইয়া কিছু ময়দা

ছাড়। খুব করিয়া নাড়, যেন ময়দা গুটি পাকাইয়া অথবা লালচে হইয়া না যায়। পুনরায় পাত্র জ্বালে চড়াইয়া দ্বিত উত্তপ্ত হইলে মাংসখণ্ড ছাড়। আংসাও। মাংস নির্গত জল শুকাইয়া গেলে গরম জল দাও। ফুটিলে মূগ, মরিচ (সা-মরিচ হইলেই ভাল হয়) গুঁড়া, আদা চাকা, গোটা প্যাজ (স্বেতবর্ণ পেঁয়াজ হইলেই ভাল হয়) এবং ফলা করিয়া বানান গোল আলু ছাড়। (গোল আলু আইরিশ ষ্ট্রের একটি প্রধান অঙ্গুষ্ঠ স্মৃতরাং গোল আলু পর্যাপ্ত পরিমাণে দিতে হয়)। অতঃপর জ্বালের উপর হইতে হাঁড়ি সরাইয়া উনানের পার্শ্বে মন্দা আঁচে দমে বসাইয়া রাখ। ইংরাজীতে বলে,—Stew boiled is stew spoiled. মন্দা আঁচে ধীরে ধীরে ফুটিয়া মাংস সুসিদ্ধ হইলে একটু চিনি ও দুগ্ধ মিশাইয়া ষ্ট্রের রস স্বেতবর্ণ কর। ঝোল ঈষৎ ঘন গোছের হইলে নামাও।

জল ও পশ্চাৎ দুগ্ধের পরিবর্তে নারিকেল দুগ্ধ, বাদাম বাটা, পোস্তদানা বাটা অথবা চেগেনী জল দিয়াও আইরিশ ষ্ট্র রাধিতে পার। চেলেনী জল দিলে ময়দা ফোড়ন দেওয়া প্রয়োজন করে না।

লাউ, কুমড়া, শশা, স্কোয়াস, ফুলকোবি, শালগম, মটর গুটি, বোরা কলাই (haricot bean) প্রভৃতি আনাজও এই ষ্ট্রেতে মিশাইতে পার।

(২) ব্রাউন ষ্ট্রু

ঘূতে তেজপাত ও দুটো গরম মশলা (গোটা) ফোড়ন দিয়া ময়দা ছাড়। নাড়িয়া ময়দা লালচে কর। প্যাজ কুচা বা চাকা ফোড়ন দাও। উহাও নাড়িয়া লালচে কর। মাংসখণ্ড ছাড়। আংসাও। মাংস নির্গত জল মরিয়া গেলে গরম জল দাও। ফুটিলে মূগ, মরিচ গুঁড়া, আদা চাকা ও কবান ফলা আলু বা ফুলকোবি প্রভৃতি আনাজ মিশাইতে পার। অতঃপর উনানের উপর হইতে হাঁড়ি সরাইয়া তৎপার্শ্বে মন্দা আঁচে বসাইয়া ধীরে ধীরে

সিদ্ধ কর। জল শুকাইয়া ঝোল একটু থকথকে গোছ হইলে নামাইয়া আবশ্যক বোধ করিলে পুনঃ ‘কেরামেল’ বা পোড়া-চিনির রন্ধ মিশাও ।

(৩) পাই (পই-রুটা) ।

পায়রার মাংস দ্বারাই ‘পাই’ রাঁধা প্রসিদ্ধ। উপরিউক্ত বিধানে পায়রা-মাংসখণ্ডের ড্রাইন-ষ্টুঁ রাঁধ। ইহাতে আলু প্রভৃতি সবজী না দিয়া কেবল মাত্র গোটা পেঁয়াজ সজ্জাক্রমে দেওয়াই দস্তুর। এক্ষণে মাংস ও পেঁয়াজগুলি ষ্টুঁ হইতে উঠাইয়া লইয়া একথানা ‘পাই-ডিসে’ সাজাও। এবং গোটা কয়েক ডিম্ম শক্ত-সিদ্ধ করিয়া দুই বা চারি খণ্ডে কাটিয়া পাই-ডিসে মাংসের সহিত সাজাইয়া দাও। (পায়রা পিছু একটি বা দুইটি হিসাবে ডিম্ম লইবে।) তৎপর ঝোলটুকু একথানা ত্রাকড়ায় ছাঁকিয়া লইয়া তৎসহ কিছু ‘ওয়ারসেষ্টরসায়ার সন্’ মিশাইয়া পাই-ডিসে মাংসের উপর ঢালিয়া দাও।

এক্ষণে পোয়াটেক উত্তম কলের ময়দা লইয়া তাহাতে দেড় ছটাক মত মাখন ময়ান দিয়া উত্তমরূপে হাতে ডল ; এবং ক্রমে জল মিশাইয়া থাসিয়া মাখিয়া একটি তাল পাকাও। ময়দার এই তাল অর্দ্ধ অঙ্গুলী পরিমিত পুরু করিয়া বেলিয়া লও। ইহাই হইল পাইয়ের ‘ক্রাষ্ট’ বা ‘কটা’। এই রুটা দ্বারা পাই-ডিসের মুখ সম্পূর্ণরূপে আচ্ছাদন কর। ধারে অতিরিক্ত রুটা বাহা বাহির হইয়া থাকিবে ছুরি দ্বারা তাহা কাটিয়া ফেলিবে। ইচ্ছা করিলে এই অতিরিক্ত ময়দার দ্বারা বিবিধ নক্সা কাটিয়া রুটার উপর চারি ধারে এবং মধ্যে আঁটিয়া দিবে। বড় পাই-ডিস হইলে এবং ময়দা গিলা গোছের মাখা হইলে ‘রুটা’ মুইয়া পড়িবে, স্ততরাং তাহা নিবারণ করার জন্ত রুটার নিচে দুই ভিনখানা পাংলা গোছের বাঁশের চৌচাকী দ্বারা আশ্রয় দিবে। অতঃপর উত্তম তেজালে বা তুন্দরের মধ্যে পাই-ডিস রাখিয়া বেক বা পুটপাক করিয়া লও।



অষ্টাদশ অধ্যায় ।

• ১৯১ •

জিরা পৰ্ব

(১) সূপ

∴

কলাই ভাজিয়া প্রস্তুত শস্ত যাহাকে আমরা ‘ডাইল’ বলি এবং মৎস্ত মাংসাদি শুধু, উভয় একত্রে অথবা চাউলাদি বা আনাজাদি সহ একত্রে জলে সুসিদ্ধ করতঃ যে ‘যুব বা কাথ’ প্রস্তুত হইল তাহা নুণ, হলুদ সহ স্বতে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিয়া লইলে ‘সূপ’ প্রস্তুত হইল ।

এই হিসাবে নিয়ামিষ সূপ বলিতে আমরা ডাইলের ঝোল অথবা সংক্ষেপে ‘ডাইল’ বুঝি । ডাইলে জলের ভাগ সাধারণতঃ কিছু অধিক পরিমাণে দেওয়া হয় সূতরাং ডাইল তরল বা অপেক্ষাকৃত কিছু ঘন থকথকে গোছ হইয়া থাকে । ডাইলের সহিত চাউলাদি একত্র সিদ্ধ করিয়া লইয়া সূপ রাঁধিলে তাহাকে আমরা ‘খঁচুড়ী’ বলি । ডাইলের সহিত মৎস্ত মাংসাদি একত্রে সিদ্ধ করতঃ সূপ রাঁধিলে তাহাকে আমরা অনেক সময় ‘মুড়ীবন্ট’ বলিয়া থাকি । কেননা ঐ সকল ক্ষেত্রে প্রায়শঃ ডাইলের সহিত মাছের বা ছাগাদির মুড়া ব্যবহৃত হইয়া থাকে এবং তাহাতে বাটা ঝাল দেওয়া হইয়া থাকে । শুধু মৎস্ত মাংসাদির সূপও রাঁধা হয় । আবার মৎস্ত মাংসাদির সহিত কিঞ্চিৎ চাউল, আলু বা যবাদি (এবং সাগু প্রভৃতি) কিম্বা আনাজাদি মিশাইয়াও সূপ রাঁধা হইয়া থাকে ।

স্বপ হইতে ‘জিরা পর্ক’ আরম্ভ ধরা যাইতে পারে । কেননা স্বপে জিরা ফোড়ন পড়িলেও সাধারণতও তাহাতে বাটা ঝাল না দিয়াই রান্ধা হইয়া থাকে । ডাইল গুরুপক করিয়া রাঁধিতে ইচ্ছা হইলে তাহাতে এবং মুড়ীঘণ্ট প্রভৃতিতে বাটা ঝাল (জিরা-মরিচ বাটা, এবং লঙ্কা বাটা, পিপুল বাটাদি) দেওয়া হয় । এবং আরও গুরুপক করিয়া রাঁধিলে তাহাতে গরম-শশলা সংযোগও করিতে হয় । গুরুপক ডাইলে গোটা গরম-শশলা ফোড়নও দিতে হয় । এবং রুচী অনুসারে মুগ, মশুর, অড়হর, প্রভৃতি ডাইলে পেঁয়াজ ও রশুন ফোড়ন দেওয়া যায় । আদা ফোড়নরূপে ব্যবহৃত হয় না, উঁহা ছেঁচিয়া মুগ, মাষ প্রভৃতি ডাইলে পশ্চাৎ সংযোগ করা হয় । জিরা ফোড়ন ছাড়া মাষকলাই ডাইলে অতিরিক্ত ছোটো মউরী ফোড়ন দিতে হয় এবং মাষ, অড়হর ও মশুরী প্রভৃতির ডাইলে হিঙ ফোড়ন দিলে অনেকের নিকট অধিক মুখরোচক হইয়া থাকে । খেসারীর ডাইলে জিরার পরিবর্তে মেথি ফোড়ন দিলে তবে তাহার স্বাদ উত্তম হয় । খেসারীর ডাইলের আর এক বিশেষত্ব—ঘূতের পরিবর্তে তৈলে সম্বারা দেওয়া এবং কাঁচা লঙ্কা সংযোগ করা । ডাইল অন্ন বা তিস্ত স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া রাঁধিতে হইলে তাহাতে অতিরিক্ত ছোটো সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দেওয়া প্রশস্ত ।

সাধারণতঃ কলাই মাত্রই ‘জাঁতায়’ ফেলিয়া ‘ভাজিয়া’ ডাইল বাহির করা হয় এবং তৎপর তাহা জলে সিদ্ধ করিয়া স্বপ রান্ধা হয়, কিন্তু কতকগুলি ডাইল আছে যাহা রাঁধিবার পূর্বে খোলায় উত্তপ্ত বালুতে বা ঘূতে ভাজিয়া লইলে তবে তাহার আন্বাদন সমধিক পরিস্ফুট হয় ।—মুগ ও মাষ কাঁচা অবস্থায় রন্ধন অপেক্ষা পূর্বে উত্তপ্ত বালুতে ভাজিয়া লইয়া রাঁধিলে তবে তাহার স্বাদ উৎকৃষ্ট হয় । শিম, বরবটী, বোরা প্রভৃতির বীচি বালুতে ভাজিয়া না লইলে তাহার স্বপ অখাদ্য হয় । অড়হরের ডাইল কাঁচা রাঁধিলে

একরূপ স্বাদ হয়, বালুতে ভাজিয়া রাঁধিলে অল্পরূপ স্বাদ হয় এবং পূর্বে যুতে ভাজিয়া রাঁধিলে উৎকৃষ্ট স্বাদ হইয়া থাকে।

কোন কোন ডাইল যথা মুগ, মটর, অড়হর প্রভৃতি অনেক সময় অল্পস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া রাঁধা হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত তেঁতুল, কাঁচা আম, আমের চুণা, আমড়া, চালতে, জলপাই, আলু বোখারা প্রভৃতি মিশাইয়া ভাল সিদ্ধ করা হইয়া থাকে। মটরের ডাইলে অল্প সহ কিঞ্চিৎ আমাদা বা আম্র মুকুল মিশাইলে উত্তম স্বাদ বিশিষ্ট হয়। মুগ ডাইলেও আম্রমুকুল মিশান যায়।

মটর ও খেসারীর ডাইলের সহিত করিলা বা অল্প কোনও তিক্ত আনাজ বা শাক মিশাইয়া সিদ্ধ করতঃ তেলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া সঘারা দিয়া লইলে 'তিত ডাইল' পাক হইবে।

অনেক ডাইল আনাজ যোগে রাঁধা হয়; আবার পক্ষান্তরে অনেক তরকারীতে ডাইল বা ডাইলের 'বড়ী', 'বড়া', 'চাপড়ী', 'দলা' ফেলিয়া রাঁধা হইয়া থাকে। এই সমস্ত প্রয়োগ যথাস্থানে লিখিত হইয়াছে।

ডাইল সুসিদ্ধ না হইলে কদাপি তাহার স্বাদ ভাল হয় না। অর্দ্ধ-সিদ্ধ ডাইলে 'কাঁটা' ঘুরাইয়া ভাজিয়া দিয়া তাহাকে সুসিদ্ধ হইয়াছে মনে করা নির্ভুল। সুতরাং তাহা অকর্তব্য। বলা বাহুল্য পুরাতন ডাইল অপেক্ষা নূতন ও টাটকা ভাজা ডাইলই সুসিদ্ধ হয় এবং সুস্বাদুও বটে।

নিরান্বিশীদেব পক্ষে ডাইল একটি অতি প্রয়োজনীয় খাদ্য। স্বপ্ন ব্যতীত ইহা দ্বারা, বড়ী, বড়া, চাপড়ী, পাণি-দলা বা ধোকা প্রভৃতি প্রস্তুত হয়। এবং তাহা বহু তরকারীতে এবং অল্পে অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয়। ডাইলের মুখেরে'চক পাট ভাজাদি এবং পাঁপড় ভাজাদি প্রস্তুত হইয়া থাকে। ডাইলের বা তাহার ছাতুর পুর করিয়া বহুবিধ 'পুখী' প্রস্তুত হয়। দহিযোগে ডাইলের বড়ার সুন্দর চাটনী হয় এবং চিনি-রস যোগে বহুবিধ মিষ্টান্ন প্রস্তুত হইয়া থাকে।

১৪৩ । মুগের ডাইল

মুগ-কলাই খোলায় উত্তপ্ত বালুতে ভাজিয়া ‘ঝাঁঝরে’ ঝারিয়া লইয়া জাঁতায় ভাজিয়া ডাইল প্রস্তুত কর। খোসাদি কুলায় ঝাড়িয়া বাছিয়া লও (মুগের ডাইলে সাধারণতঃ বিস্তর আঁখির থাকে)। কদাপি ভাজা ডাইল জল দিয়া ধুইবে না তাহা হইলে তাহার স্বাদ নষ্ট হইয়া যাইবে। হাঁড়ি করিয়া জলে ডাল সিদ্ধ কর। সুসিদ্ধ হইলে মুগ, হলুদ ও কিঞ্চিৎ চিনি মিশাও। স্বতে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও।

মুগের ডাইলে পেঁয়াজ, রসুন অথবা হিঙ ফোড়ন দেওয়া যাইতে পারে। এবং নানাইয়া তাহাতে আদা ছেঁচা মিশান যাইতে পারে। স্থল বিশেষে মুগের ডাইলে ছুটো চৈ বা কালজিরা ফোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে।

অধিক গুরু করিয়া রাঁধিতে ইচ্ছা করিলে সিদ্ধ ডাইলে বাটা ঝাল (লঙ্কা, জিরা-মরিচ, পিপল ও তেজপাত বাটা) মিশাইয়া লইবে এবং ফোড়নের সহিত ছুটো গোটা গরম-মশলা ফোড়ন দিয়া তাহাতে ঐ বাটাঝাল মিশ্রিত সিদ্ধ ডাইল সম্বারা দিবে। মুগের ডাইলে নারিকেল কুড়া মিশাইতে পার। মুগের ডাইলের সহিত কাঁটালবাচি মিশাইতে পার। এবং অল্পস্বাদ যুক্ত করিয়া রাঁধিতে হইলে আলু বোখরা, আমের চুণা, কাঁচা আম, তেঁতুল প্রভৃতি মিশাইয়া ডাল সিদ্ধ করিবে। আমের মুকুলের সময় অল্পস্বাদ বিশিষ্ট ডাইলের সহিত আমের মুকুল দিতে পার। কিন্তু তৎক্ষেত্রে লোহার কড়াইয়ে রাঁধিলে ডাইল কালো হইয়া যাইবে, সুতরাং পিত্তলী পাত্রে রাঁধিবে।

১৪৪ । রুই মাছের মুড়া দিয়া মুগের ডাইল ।

ডাইল সিদ্ধের সময় তৎসহ পাকা রুই প্রভৃতি মাছের এবং চিড়ড়ী মাছের মুড়া মিশাইবে। তৎপর মুগ, হলুদ, লঙ্কা বাটা, জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাও। স্বতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গরম-মশলা এবং

কচী হইলে পেঁয়াজ ও রসুন ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও । ইচ্ছা করিলে শেষে একটু আদা ছেঁচা এবং গরম-মশলা বাটা মিশাইতে পার ।

বুট ও মশুরীর ডাইলেরও এইরূপ ‘মুড়িঘণ্ট’ রাখিতে পার ।

১৪৫ । মাংসের সহিত মুগের সূপ

(ক) হাঁড়ি করিয়া জলে মাংস সিদ্ধ কর । অর্দ্ধ সিদ্ধ হইলে তাহাতে তাজা মুগের ডাইল ছাড় । সুসিদ্ধ হইলে তৎসহ মুগ, হলুদ, একটু চিনি ও বাটা ঝাল মিশাও । ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা, গরম-মশলা এবং কচী হইলে পেঁয়াজ ও রসুন ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও । নামাইয়া আদা ছেঁচা ও ইচ্ছা করিলে কিছু গরম মশলা বাটা মিশাইতে পার ।

বুট ও মশুরীর ডাইলও এইরূপে পাক করিতে পার ।

(খ) হাঁড়ি করিয়া জলে খণ্ড খণ্ড মাংস সিদ্ধ কর । অর্দ্ধ সিদ্ধ হইলে মুগ ডাইল ছাড় । সুসিদ্ধ হইলে তৎসহ মুগ, হলুদ, একটু চিনি ও বাটা-ঝাল মিশাও । পরে সমস্ত উত্তমরূপে নাড়িয়া ছাকড়ায় ছাঁকিয়া ঘৃষ বাহির করিয়া লও । ঘূতে তেজপাত, গরম-মশলা এবং পেঁয়াজ ও রসুন ফোড়ন দিয়া ঐ ঘৃষ সম্বারা দাও । নামাইয়া একটু আদা ছেঁচা মিশাও ।

বুট ও মশুরীর ডাইলও এই প্রকারে পাক করিতে পার ।

১৪৬ । ডিমের সহিত মুগের সূপ

ডাইল সিদ্ধ কর । সিদ্ধ হইলে মুগ হলুদ একটু চিনি ও বাটা ঝাল মিশাও । এই সময় পুরা-সিদ্ধ পক্ষীর ডিম্ব অর্দ্ধ খণ্ড করিয়া কাটিয়া ডাইলে ছাড়িয়া রাখ । পরে ঘূতে তেজপাত, গরম-মশলা এবং পেঁয়াজ ও রসুন ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও । নামাইয়া একটু আদা ছেঁচা মিশাও ।

বুট ও মশুরীর ডাইল এইরূপে পাক করিতে পার ।

১৪৭ । মশুরীর ডাইল

মশুরীর ডাইল দুই প্রকারে প্রস্তুত হয় ;—খাঁড়ী বা গোটা মশুরী ও ভাজা মশুরী । তন্মধ্যে খাঁড়ীই উত্তম । মুগের ডাইলের ত্রায় মশুরীর ডাইল পাক করিবে, তবে মুগের ত্রায় মশুরীর ডাইল বালুতে ভাজিয়া লইতে হয় না । মশুরীর ডাইলে প্যাঁজ, রঙুন বা হিঙ ফোড়ন দিলে তবে উহার স্বাদ সমধিক পরিস্ফুট হয় । মুগের ত্রায় ইহাও গুরুপক করিয়া রাখা চলে । মশুরীর ডাইলের সহিত সচরাচর কোনও আনাজ ব্যবহৃত হয় না ।

১৪৮ । মাষ-কলাইর ডাইল

মুগের ত্রায় মাষকলাই বালুতে ভাজিয়া লইয়া পাক করিলে তবে তাহার স্বাদ উৎকৃষ্ট হয় । ডাইল-সিদ্ধ করিয়া মুগ হলুদ মিশাও । কেহ কেহ এই ডাইলে হলুদ দেওয়া পছন্দ করেন না । ঘূতে জিরা, মৌরী, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও । নামাইয়া আদা ছেঁচা মিশাও ।

অপরাপর ফোড়নের সহিত হিঙ ফোড়ন দিলে এই ডাইলের স্বাদ অতি উপাদেয় হয় । মৌরী ফোড়ন এবং পশ্চাৎ আদা সংযোগ এই ডাইলের বিশেষত্ব ।

ইহাও গুরুপক করিয়া রাখা চলে । তৎক্ষেত্রে সিদ্ধ ডাইলে বাটা ঝাল মিশাইতে হইবে এবং ইচ্ছা করিলে ফোড়নের সহিত অতিরিক্ত গরম-মশলা ফোড়ন দিবে ।

সাধারণতঃ কোনও আনাজ এই ডাইলে দেওয়া যায় না এবং অল্প সংযোগে পাকও সাধারণতঃ করা হয় না ।

আশ কে (শুকান) পিঠা এই ডাইলের সহিত খাইতে ভাল ।

১৪৯ । বুটের ডাইল

মুগের ডাইলের ত্রায় বুটের ডাইল পাক করিবে । কিন্তু ইহা মুগকলাইর

স্নায় বালুতে ভাজিয়া লইয়া পাক করিতে হইবে না। একটু চিনি না দিলে ইহার স্বাদ তেমন ভাল হয় না। ইহা প্রায়ই গুরুপক করিয়া পাক করা হয় এবং ইহার মুড়ী-ঘণ্টাদিও চমৎকার হয়। তখন সিদ্ধ ডাইলে বাটা ঝাল এবং ফোড়নে অতিরিক্ত গরম-মশলা ব্যবহৃত হয়। তবে সাধারণতঃ ইহাতে প্যাজাদি ফোড়ন দেয় না। এই ডাইলে মাখিয়া লুচী খাইতে ভাল।

১৫০। মটরের ডাইল

মটর ডাইল দুই প্রকার। দেশী—ছোট দানা এবং পাটনাই—বড় দানা। দেশী অপেক্ষা পাটনাইর স্বাদই উৎকৃষ্টতর, কিন্তু দেশীরই সচরাচর ‘পাট’, ‘বড়া’, ‘চাপড়ী’ প্রভৃতি ভাজা হয় এবং ‘বড়ীও’ তদ্বারাই দেওয়া হইয়া থাকে।

মটর ডাইল বালুতে বা ঘূতে ভাজিতে হয় না। কাঁচা ডাইল জলে সিদ্ধ করিয়া মূগ মিশাও। ইহাতে হলুদ মিশান অনেকে পছন্দ করেন না। এই ডাইলে ‘কাঁচা’ ঘুরানও কর্তব্য নহে। ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া সন্ধারা দাও। এই ডাইলে প্যাজ প্রভৃতি সচরাচর ব্যবহৃত হয় না।

কাঁচা আম, আমের চূনা, তেঁতুল, আমড়া, করঞ্জা, চালিতা প্রভৃতি যোগে এই ডাইল অল্পস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া পাক করা খুব প্রচলন। অল্প-ডাইল আম-আদা, আত্র-মুকুলাদি দ্বারা স্নগন্ধি করিলে অতি উপাদেয় হয়। আমদা বটিয়া পশ্চাৎ মিশাইবে। আম-আদা দিলে একটু চিনি মিশাইবে। অল্প ডাইলে ছোটো সরিষা ফোড়ন দিবে। সরিষা ফোড়ন দিলে জিরা তেজপাত ফোড়ন দিবে না। অল্প দিয়া পাক করা ডাল আগুনের তাপে শুকাইয়া বুরবুরে গোছ করিয়া লইলেই ‘ডাইল-চড়চড়ী’ প্রস্তুত হইল। তাহা পাক্তা ভাতের সহিত মাখিয়া খাইতে ভাল।

বড় বা পাটনাই মটরের ডাইলও এই প্রকারে পাক করিবে। তবে সুসিদ্ধ করিয়া তাহাতে কাঁচা ঘুরাইতে পার।

ছোট মটর ডাইলে লাউ, মূলা, করিলা, গাবখোড়, কুমড়া, ডাঁটা প্রভৃতি আনাজ মিশাইয়া রাঁধা যাইতে পারে।

১৫১। খেসারীর ডাইল

ছোট মটরের ডাইলের ত্রায় খেসারীর ডাইল পাক করা চলে। কিন্তু স্বতের পরিবর্তে তৈলে তেজপাতা, এবং গুরুা লঙ্কার পরিবর্তে কাঁচা লঙ্কা এবং জিরার পরিবর্তে মেথি ফোড়ন দিয়া এই ডাইল সম্বারা দিলে তবে ইহার স্বাদ উত্তম হয়। এতদুপারি ছটো সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিলে ইহা ‘তিত-ডাইল’ হইবে। খেসারীর ত্রায় ছোট মটরও তিত স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া পাক করা হইয়া থাকে। তৎক্ষেত্রে এতদুভয় ডাইলের সহিত তিক্ত স্বাদ বিশিষ্ট কোন এক প্রকার সবজী মিশাইতে হইবে।

খেসারীর ডাইল সিদ্ধ করিতে প্রথমে আবশ্যকীয় সমস্ত জল সহ ডাইল জ্বালে উঠাইয়া দিবে। পরে জল ফুটিশে অল্পমাত্র জল হাঁড়িতে রাখিয়া অবশিষ্ট উঠাইয়া লইবে এবং ক্রমে ক্রমে এই তোলা জল পুনঃ ডাইলে খাওয়াইবে।

ছোট মটরের ত্রায় খেসারীরও বড়, বড়া, পাট, চাপড়া, দলা প্রভৃতি প্রস্তুত হইতে পারে। মটরের ডাইলের ত্রায় আমাদা ও আশ্র-মুকুলাদি সংযোগে খেসারীর ডাইলও পাক করা যাইতে পারে।

মূলা, গাবখোড়, করিলা প্রভৃতি আনাজ এই ডাইলের সহিত রাঁধা হয়।

১৫২। অরহরের ডাইল

অরহরের ডাইলও দুই প্রকার, দেশী—ছোট দানা ও পাটনাই—বড় দানা। তন্মধ্যে পাটনাই অরহরই খাইতে উত্তম। উভয়বিধ ডাইলই একই প্রকারে

পাক করিতে হয়। কাঁচা, বালুতে ভাজা এবং ঘূতে ভাজা—এই ত্রিবিধ বিধানে অরহরের ডাইল রাঁধা হইয়া থাকে।

(ক) সাধারণতঃ যে প্রকারে অপরাপর ডাইল পাক করে কাঁচা ডাইল সেই প্রকারে পাক করিতে হয়। অর্থাৎ, কাঁচা ডাইল জলে সিদ্ধ করিয়া শইয়া তৎসহ মুগ, হলুদ ও একটু চিনি মিশাইয়া অথবা একটু গুরুপক করিতে হইলে বাটাঝাল মিশাইয়া পরে ঘূতে জিরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া এবং অধিক গুরুপক করিতে হইলে তৎসহ আরও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দিবে। কাঁচা ডাইলে পেঁয়াজ, রসুন, অথবা হিঙ ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিলে অতি উত্তম স্বাদ হয়। এই ডাইলে ঘূত কিছু বেশী পরিমাণে দিতে হয় এবং লঙ্কাও কিছু অধিক পরিমাণে ফোড়ন দিলে তবে স্বাদ ভাল হয়। কাঁচা আম, আমের চুণা বা করঞ্জাদি সহযোগে এই ডাইল অমস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া পাক করা যায়। তৎক্ষেত্রে জিরা তেজপাতার পরিবর্তে লঙ্কার সহিত শুধু দুটো সরিষা গুঁড়া ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দিবে।

কেহ কেহ এই ডাইলে আদৌ হলুদ দেওয়া পসন্দ করেন না। কাঁচা ডাইলে সচরাচর কোনও আনাড়ও মিশান হয় না।

(খ) অরহরের ডাইল ঘূতে অথবা বালুতে ভাজিয়া লইয়া জলে সিদ্ধ কর। এই সময় কাঁটালবীচি, কষাণ ফলা বেগুণ অথবা কষাণ গোটা পটোল মিশাইতে পার। মুগ, হলুদ ও একটু চিনি মিশাও। ঘূতে জিরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও।

ভাজা অরহরের ডাইলে ভাত মাখিয়া বেগুণ প্রভৃতির ‘পাট-ভাজার’ সহিত থাইতে ভাল লাগে।

১৫৩। বোরা, বরবটি এবং শিম-বীচির ডাইল

বোরা, বরবটি এবং শিমের সুপক বীজ লইয়া বালুতে ভাজ। পশ্চাৎ

জাতীয় ভাঙ্গিয়া তাহার খোসা ঝাড়িয়া ফেলিয়া অপরাপর ডাইলের ত্রায় ডাইল রাখ। কাঁচা অবস্থায় ইহার ডাইল বাঁধিলে স্বাদ বিশী হইবে। এই সব ডাইল ঘূতে ভাজিয়াও রাখিতে পার।

ভাজা ডাইল জলে সিদ্ধ কর। মুগ, হলুদ ও একটু চিনি মিশাও। ঘূতে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া সন্ধারা দাও। সিদ্ধ ডাইলে ইচ্ছা করিলে একটু লঙ্কা এবং জিরা-মরিচ বাটা মিশাইতে পার।

১৫৪। মাছের সূপ, সুরুয়া বা আখনি

শিঙ্গী, মাগুর, শোল এবং চিঙড়ী প্রভৃতি মাছেরই সূপ ভাল হয়। মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া হাঁড়িতে শীতল জলে ছাড়িয়া জ্বলে উঠাইয়া দাও। মুগ, হলুদ, গোটা গোলমরিচ, আদা (খেঁতা) এবং রুটী হইলে পেঁয়াজ (খেঁতা) মিশাও। ধীরে ধীরে সিদ্ধ কর। সুসিদ্ধ হইয়া মাছ আউলাইয়া (এলিয়া) গেলে নামাও। মোটা নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও। অতঃপর ঘূতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া এই 'যু' সন্ধারা দিয়া লও।

এই হইল সাদাসিদা পাংলা সূপ। ইচ্ছা হইলে মাছের সহিত পটোল, বিজা প্রভৃতি বা হালি ফুলকোবি, সালগম, গাজর, সেলারী প্রভৃতি আনাজ মিশাইয়া একত্রে সিদ্ধ করিয়া লইতে পার। এবং গরম মশলা, পেঁয়াজ (কুচি), রসুন প্রভৃতি ফোড়ন দিয়া সূপ গুরুপক করিয়া লইতে পার।

ঘন বা 'মোটা' সূপ প্রস্তুত করিতে হইলে মাছের সহিত একত্রে আলু, যব (barley), সাগু (sago) প্রভৃতি সিদ্ধ করিতে পার, অথবা সূপ নামাইবার পূর্বে কিছু পিঠালো মিশাইয়াও ঘন করিয়া লইতে পার।

সূপ সুন্দর পরিষ্কার পাংলা জলের মত তরল অথচ উজ্জল করিতে হইলে ধীরে ধীরে ফুটাইবে এবং মধ্যে মধ্যে কিঞ্চিৎ শীতল জলের প্রক্ষেপ দিয়া ফুট বন্ধ করিবে; তাহা হইলে যুষের গাদ বা ক্রেন উপরে ভাসিয়া উঠিবে এবং

ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে তাহা ছাঁকিয়া উঠাইয়া ফেলিতে পারিবে। এই প্রকারে ক্রমে বার তিন চারি ছাঁকিয়া ফেলিলেই যুষ ক্রমে অনেকটা পরিষ্কার হইয়া আসিবে। তখন যুষে ফেলান আনাজ গুলি সব উঠাইয়া ফেলিবে এবং মৎস্ত স্নিসিদ্ধ হইয়া এলিয়া গেলে জ্বাল হইতে হাঁড়ি নামাইয়া ঠাণ্ডা করিবে। এই সময় চিনির রসের গাদ কাটার ত্রায় পুনঃ গাদ কাটিয়া একখানা পুরু ছাকড়ার সাহায্যে ছাঁকিয়া ‘যুষ বা কাথ’টুকু লইবে। অতঃপর ঘূতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা এবং গুরুপক করিলে তৎসহ গরম মশতা ও পেঁয়াজ, রঙনাদি ফোড়ন দিয়া তাহাতে এই যুষ সম্ভারা দিবে। ইচ্ছা করিলে পুনরায় স্বপ্ন ছাঁকিয়া পোড়া ফোড়নাদি হইতে পৃথক করিয়া লইবে।

ইউরোপীয়গণ পক্ষীর ডিমের খেতাংশের (হরিত্রাংশ নহে) দ্বারা যুষ সাফ (clarify) করিয়া লইয়া থাকেন। মৎস্ত মাংসাদি স্নিসিদ্ধ হইয়া এলাইয়া গেলে যখন জ্বাল হইতে নামান হয় তখন তাহার উহা ঠাণ্ডা করিয়া তাহাতে পক্ষীর ডিমের খেতাংশ মায় ডিমের খোলা উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইয়া মিশান এবং সমস্ত উত্তমরূপে নাড়িয়া পুনঃ জ্বালে উঠাইয়া গবম করিয়া লয়েন। ইহাতে ডিমের খেতাংশ তাপে দঢ়াইয়া গেলে যুষ জ্বাল হইতে নামাইয়া স্থির ভাবে রাখিয়া পুনঃ ঠাণ্ডা হইতে দেন। ইহাতে যুষে মিশ্রিত দঢ়ান ডিমের খেতাংশ যুষের সমস্ত অবশিষ্ট গাদ ক্লেদাদি শোধনপূর্বক লইয়া ক্রমে উপরিভাগে ভাসিয়া উঠিবে, অধিকন্তু যুষ ঠাণ্ডা হওয়া প্রযুক্ত ঐ সঙ্গে মৎস্ত মাংসাদির মেদ বসাদিও দঢ়াইয়া উপরিভাগে ভাসিয়া উঠিবে। এক্ষণে পাংলা ‘নামদায়’ বা পুরু ফ্লানেলে প্রস্তুত ছাঁকনায় এই যুষ ছাঁকিয়া লইলে উহা সুন্দর পরিষ্কার উজ্জ্বল টলটলে হইবে। অতঃপর পোড়া চিনির রঙ্গ (caramel) বা অপর কোনও প্রকার রঙ্গ মিশাইয়া আবশ্যক মত বাদামী (brown) বা অগ্ন্যবিধ রঙ্গ করিয়া লইবে। কিন্তু এখানে একটু বক্তব্য আছে ;—ইউরোপীয়গণ অতঃপর আর এই কাথ বা যুষ সম্ভারা দিয়া স্বপ্নে

পরিণত করিয়া লয়েন না,—আনরা তাহা করিয়া থাকি। তাহারা বিভিন্ন প্রকারের সবজীর ও বাগানের মশলাদির সাহায্যে বিভিন্ন বাসের (flavour) ঘুষ রাঁধিয়া থাকেন এবং তৎপর তাহাতে পুনঃ বিভিন্ন প্রকারের অনুষঙ্গ (garnish) যোগ করিয়া বিবিধ পদবীর soup প্রস্তুত করিয়া লয়েন।

১৫৫। মাংসের সূপ, সুরুয়া বা আখনি

মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লইয়া এবং মজ্জাগর্ভ হাড়গুলি কাটাইয়া লইয়া ছাড়িতে শীতল জলে ছাড়িয়া পশ্চাৎ জালে উঠাইয়া দাও। মাছের সূপের ত্রায় সূপ রাঁধ। বলা বাহুল্য মৎস্য অপেক্ষা মাংসের সূপেরই সমধিক প্রচলন।

মৎস্য মাংসাদি শীতল জলে ছাড়িয়া ঐরূপ ক্রমে গরম করিয়া সিদ্ধ করিবার তাৎপর্য্য এই যে, তাহা হইলে মাংসের সমুদয় কাথ বাহির হইয়া আসিবে। কিন্তু মাংসাদি প্রথমেই উষ্ণ জলে ছাড়িলে উত্তাপে মাংসের উপরিভাগ কঠিন হইয়া গিয়া ভিতর হইতে কাথ বাহির হইবার প্রতিবন্ধক ঘটাইবে। ‘ভাজি’ অধ্যায়ে কাঁচা ও উত্তপ্ত তৈলাদিতে মৎস্য মাংস ছাড়িবার প্রভেদের যে বিচার করা হইয়াছে তাহা দ্রষ্টব্য। কাঁচা জলে বা তৈলাদিতে মাছ মাংস ছাড়িলে এলিয়া যায় বলিয়া সিদ্ধ ও ভাজিবার মৎস্য মাংসাদি উপযুক্ত রূপে উত্তপ্ত জলে বা তৈলাদিতে ছাড়িতে হয় তবে তাহা গোটা থাকে এবং তাহার স্বাদও ঠিক থাকে, সুতরাং যে উদ্দেশ্যে মৎস্য মাংসাদি সিদ্ধ বা ভাজা হয় তাহা তাহাতেই সফল হয়। কিন্তু সূপের উদ্দেশ্য ঠিক তার বিপরীত, অর্থাৎ সূপে মৎস্য মাংসাদির কাথটুকুরই প্রয়োজন—মাংসের প্রয়োজন নাই, সুতরাং যাহাতে এই প্রয়োজনটুকু সিদ্ধ হয় তাহাই অনুষ্ঠেয়। কাথ বাহির করিয়া লইবার পর সূপে যে মৎস্য মাংসাদি অবশিষ্ট রহিবে ঢাকিয়া দেখিলেই দেখা যাইবে যে তাহা বিস্বাদ ও ছোবা

ছোঁবা হুতরাং কুভক্ষ্য । এই নিমিত্তই বঙ্গদেশীয় রন্ধনে যাবতীয় ব্যঞ্জন প্রথমে উত্তপ্ত ঘূতে বা তৈলে কবাইয়া বা আংসাইয়া (সাঁৎলাইয়া) লইয়া তবে তাহা প্রয়োজন মত অল্পাধিক জলে সিদ্ধ করা হয় । এই নিমিত্ত তখন কাঁচা জল দিলেও পূর্বে কখন থাকা প্রযুক্ত আনাজ মৎস্তাদির স্বাদের ব্যত্যয় বা বিকৃতি ঘটে না । তন্মাত্র মাংসের ‘কালিয়া’ রন্ধনে পুনঃ উত্তপ্ত জল দিবার ব্যবস্থা আছে । ইলিশাদি তৈলাক্ত কোমল মৎস্ত রন্ধনে যদিও তৈলাদিতে মৎস্ত না কবাইয়া কাঁচা মাছই একেহের জলে ছাড়িবার ব্যবস্থা আছে, কিন্তু ঐ জল সম্যক না ফুটিলে তাহাতে মৎস্ত ছাড়া নিষিদ্ধ ।

অঙ্গদেশে এক রোগীর পথ্য ব্যতীত সচরাচর মৎস্ত মাংসাদির স্বপ্ন রীধা হয় না সম্ভবতঃ তন্নিমিত্ত কেবল ডাইলের স্বপ্নই ‘স্বপ্ন’ আখ্যা প্রাপ্ত হইয়াছে ।

খেচরান্ন বা খিঁচুড়ি ।

চাউলে ও ডাইলে এক সঙ্গে ম্লুণ ও হলুদ যোগে সিদ্ধ করিয়া পরে ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিয়া লইলেই খিঁচুড়ি পাক হইল ।

খিঁচুড়ি মোটামুটি দুই শ্রেণীতে বিভক্ত করা যাইতে পারে । ঢালা খিঁচুড়ি ও ভুনি (ভাজা) খিঁচুড়ি । উপরে যাহা লিখা হইল, তাহা ঢালা খিঁচুড়ি সম্বন্ধে । ভুনি খিঁচুড়িতে ঘূতে তেজপাত, (জিরা, লঙ্কা) ও গরম মশলাদি ফোড়ন দিয়া ডাইল ছাড়িয়া পূর্বে আংসাইয়া অর্থাৎ ভাজিয়া লইতে হয় । তৎপর চাউল ছাড়িয়া এবং পশ্চাৎ জল ঢালিয়া দিয়া ম্লুণ (হলুদ) সহ সিদ্ধ করতঃ জল শুকাইয়া লইলেই ভুনি খিঁচুড়ি পাক হইল ।

সাধারণতঃ বালুতে ভাজা মুগ বা মাষকলাইর ডালের খিঁচুড়িই উত্তম বিবেচিত হইয়া থাকে । মশুরি এবং অরহর ডালেরও খিঁচুড়ি হইয়া থাকে । জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন ব্যতিরেকে পেঁয়াজ, রসুন অথবা হিঙ এবং

তৎসহ আরও অতিরিক্ত গরম মশলা ফোড়ন দিয়া খিঁচুড়ি রাঁধিলে আরও গুরুপক হইবে । মাষ-কলাইর ডালের খিঁচুড়িতে ছটো মৌরি ফোড়ন দেওয়া অবশ্য কর্তব্য এবং পেঁয়াজের পরিবর্তে তাহাতে হিঙ ফোড়ন দিতে হইবে । খিঁচুড়ি মাত্রেই পশ্চাৎ কিছু আদা ছেঁচা মিশান প্রয়োজন, বিশেষতঃ মাষকলাইর ডালের খিঁচুড়িতে আদা ছেঁচা অবশ্যই মিশাইতে হইবে ।

ইচ্ছা করিলে খিঁচুড়ির সহিত সিদ্ধের সময় গোটা আলু, গোটা পেঁয়াজ এবং কিস্মিসাদি এবং সিদ্ধ পর বাটা ঝালও মিশান যাইতে পারে । অনেক দেশে খিঁচুড়িতে আরও বহু জিনিষ যথা—শশা কাঁকুড়ের বীচি, নারিকেল-কুরা প্রভৃতি মিশাইয়া থাকে ; কিন্তু আমাদের দেশে খিঁচুড়ি বিশেষ জটিল করিয়া রাঁধা প্রচলিত নাই ।

১৫৬ । মুগের ডালের খিঁচুড়ি

বালুতে ভাজা উৎকৃষ্ট সোণামুগের ডাইল দুই ভাগের সহিত এক ভাগ উত্তম মিহি চাউল (উষ্ণ বা আতপ) লও । হাঁড়িতে প্রথমে চাউল সিদ্ধ উঠাইয়া দাও । ফুটিলে তবে ডাইল ছাড় । মুগ হলুদ দাও । একটু চিনি দাও । ইচ্ছা করিলে গোটা কয়েক গোল আলু ছুলিয়া চাউল ডাইলের মধ্যে ছাড়িয়া সিদ্ধ করিতে পার এবং গোটা পেঁয়াজ ও ছটো কিস্মিসাদিও ঐ সঙ্গে হাঁড়িতে ফেলিতে পার । জল এমন পরিমাণে দিবে যাহাতে অতিরিক্ত না হয় অথচ কমও না পড়ে, অর্থাৎ যাহাতে চাউল ডাইল সুসিদ্ধ হইবে অথচ খিঁচুড়ি বাগ্প্রাপে কিছা শুকনা শুকনা না হইয়া থকথকে গোছ হইবে । সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া অপর হাঁড়িতে ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ পেঁয়াজ, রসুন ও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া সিদ্ধ চাউল-ডাইল সম্বারা দাও । সম্বারা দিয়াই হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দিবে । একটু পরে নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও । একটু আদা ছেঁচা ও গাওয়া ঘি মিশাও ।

বাটা ঝাল মিশাইতে ইচ্ছা করিলে চাউল ডাইল সিদ্ধ পর তৎসহ জিরা-মরিচ বাটা মিশাইয়া লইবে ।

ঈষদন্ন দহি দিয়া মাথিয়া ভাজা মাছ, শাক ও বেগুণাদির সহিত এই খিঁচুড়ি খাইতে ভাল । বেগুণ ডুম্বাকারে ঘূতে ভাজা হইলেই ভাল হয় ।

খিঁচুড়িতে চাউল অপেক্ষা ডাইলের ভাগ অধিক (দ্বিগুণ) হইলে তবে আন্বাদন ভাল হয় ।

১৫৭ । মাষকলাই ডাইলের খিঁচুড়ি

মুগ অপেক্ষা অনেক মাষকলাইর ডাইলের খিঁচুড়িই অধিক সুস্বাদু বিবেচনা করেন । অবশ্য ইহা ব্যক্তিগত রুচির উপর নির্ভর করে । ইহাতেও ঝালুতে ভাজা হই ভাগ উৎকৃষ্ট মাষকলায়ের ডালের সহিত এক ভাগ চাউল লইবে । ডাইল আগে সিদ্ধ উঠাইয়া দাও । ফুটিলে চাউল ছাড় । মুগ হলুদ দাও, একটু চিনি দাও । সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া রাখ । মাষকলায়ের ডালের খিঁচুড়ি একটু ঢলঢলে গোছ থাকিবে । অপর হাঁড়িতে ঘূতে জিরা, তেজপাতা, লঙ্কা, মৌরি এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ কিছু হিঙ ফোড়ন দিয়া সিদ্ধ চাউল-ডাইল সম্বারা দাও । ফুটিলে নামাইয়া আদা ছেঁচা ও গাওয়া ঘি মিশাও । এই খিঁচুড়ির সহিতও আলু এবং জিরা-মরিচ বাটা মিশাইতে পার ।

এই খিঁচুড়িও ঈষদন্ন দধি ও ঘূত দিয়া মাথিয়া মটর শাক ভাজা ও ঘূতে ডুম্বা-কুটা বেগুণ ভাজা দিয়া খাইতে ভাল ।

১৫৮ । মশুর ডাইলের খিঁচুড়ি

মুগের ডাইলের খিঁচুড়ির আয়ই ইহা রাখিবে । ইহাতে পেঁয়াজ, রগুন ফোড়ন দিলে তবে ইহার স্বাদ উত্তম হইবে । ইহাতেও জিরা-মরিচ বাটা মিশাইতে পার ।

১৫৯ । অরহর ডাইলের থিঁচুড়ি

মুগের ডাইলের থিঁচুড়ির ত্রায় ইহাও রাখিবে । ইহাতেও পেঁয়াজ বা হিঙ এবং অধিক পরিমাণে লঙ্কা ফোড়ন দিলে তবে ইহার স্বাদ উত্তম হইবে । ইহাতে ঘৃত কিছু অধিক পরিমাণে দেওয়া প্রয়োজন ।

অরহর ডাইলের থিঁচুড়ি প্রায় বাটা ঝাল দিয়া রাঁধা হইয়া থাকে । লঙ্কা ও জিরা-মারচ বাটা চাউল ডাইল সিদ্ধ করিবার পরে মিশাইবে । এই থিঁচুড়িও ঈষদন্ন দধি মাখিয়া খাইতে ভাল ।

১৬০ । ভুনি থিঁচুড়ি

মুগের ডালেরই ভুনি থিঁচুড়ি উত্তম হইয়া থাকে । ঘৃতে পেঁয়াজ কমাইয়া লাল করিয়া উঠাইয়া রাখ । জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া ডাল ছাড় । আংসাও অর্থাৎ ভাজ । ভাজা ঠিক হইলে চাউল ছাড় । নাড়িয়া চাড়িয়া জল দাও । ফুটিলে কযান আলু বা ফুলকোবি মিশাইতে পার । ভুগ হলুদ দাও । একটু চিনি দাও । সিদ্ধ হইলে উনানের উপর হইতে হাঁড়ি উঠাইয়া অল্প আঁচে দমে রাখিয়া দাও । জল মরিয়া গেলে নামাও । এক্ষণে পেঁয়াজ ভাজা, বাদাম পেস্তাকুচা ভাজা ও কিস্মিস ভাজা এবং ইচ্ছা করিলে পুরা-সিদ্ধ পক্ষীভিষ কাটিয়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া পরিবেশন কর ।

ইহার সহিত কোন প্রকারের (বৈদেশিক) শুদ্ধকারি যথা ‘কাণ্ট্রি-কাপ্তান কারি’ এবং কাবাবাদি খাইতে ভাল ।

১৬১ । চিড়ার থিঁচুড়ী (বারাগসী)

উত্তম মিহি চিড়া লও । দহি, গরম মশলার গুঁড়া, আনের চুণা ও ভুগ দিয়া মাখিয়া ঢাকিয়া রাখ । এক্ষণে মটরগুটা, আলু, বেগুন ও ফুল-

কোবি লইয়া, মটরগুটি বাদে অপর আনাজগুলি কুচি কুচি করিয়া কুট।
কড়াতে ঘূতে সা-জিরা (অথবা জিরা) লক্ষা, হিঙ ও রাই-সরিষা ফোড়ন দিয়া
আনাজ ছাড়। আংসাও। হলুদ দাও। মাখা চিড়া ছাড়। সমস্ত নাড়িয়া
মিশাইয়া দিয়া ঢাকিয়া দাও। মধ্যে মধ্যে ঢাকন উঠাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া
দিয়া পুনঃ ঢাকিয়া রাখিবে। বেশ মোলায়েম হইলে নামাইয়া গরম
মশলা ও ঘৃত মিশাও। ইহাতে আদৌ জল দিতে হইবে না, বেগুন ও ফুল-
কোবি কুচা হইতে আংশমান কালে যে জল বাহিব হইবে ঢাকিয়া 'আংসাইবার
নিমিত্ত ঐ জলেই চিড়া যথেষ্ট সিদ্ধ হইয়া যাইবে।





নবম অধ্যায় ।



জিরা-পৰ্ক ।

(২) ঘণ্ট (নিরামিষ) বা বেস্বরী

আনাজ মিহি করিয়া কুটিয়া লইয়া ঘূতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া উত্তমরূপে আংসাইয়া লইয়া তাহাতে লুণ, হলুদ ও বাটা ঝাল মিশাইয়া কযান নিরামিষ বা আমিষ অনুযায় সহ জলে সিদ্ধ করতঃ সমস্ত বেশ করিয়া ঘাঁটিয়া মিশাইয়া তাহাতে পর্যাপ্ত পরিমাণে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া গুলা গুলা অথচ নসনসে গোছ করিয়া নামাইলে ঘণ্ট প্রস্তুত হইল ।

নিরামিষ ঘণ্টকে এতদ্দেশে অনেক সময়ে বেস্বরী বলা যায় ।

সাধারণতঃ এক প্রকার আনাজেই বেস্বরী রাঁধা হয়, তবে কোন কোন ক্ষেত্রে একাধিক আনাজও ব্যবহৃত হইয়া থাকে । কিন্তু কেবল মাত্র মাছের একায়েক ঘণ্ট রাঁধা কৈ দেখা যায় না । নিরামিষ ঘণ্টে মটরের বড়ী, কুল-বড়ী, খেসারী বা মটর ডাইলের চাপড়ী ভাজি, মটর ডাইলের বড়া ভাজি, মটর ডাইলের পানি দলা (জল-বড়া), ও বালুতে ভাজা মুগ ও মাষ ডাল, মাষকলাইর কুমড়া-বড়ী এবং ছোলা প্রভৃতি অনুযায়রূপে ব্যবহৃত হয় । আমিষ

ঘণ্টে রুই প্রভৃতি মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা, শোল মাছের মুড়া-কাঁটা, আইরাদি মাছ, ইলিশ মাছ, চিঙড়ী মাছ প্রভৃতি অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । সুতরাং আমিষ ও নিরামিষ ঘণ্টের পার্থক্য কেবল এই অনুষঙ্গ ভেদে । নিরামিষ ঘণ্টে একটু মিষ্টরস (চিনি) মিশাইতে হয়, আমিষ ঘণ্টে তাহা হয় না । আমিষ ঘণ্টে জিরা-মরিচ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, তেজপাত বাটা প্রভৃতি সর্বপ্রকার বাটা ঝালই মিশাইতে হয় । নিরামিষ ঘণ্টে কেবল মাত্র জিরা-মরিচ বাটা দিলেই যথেষ্ট হয় ; ধনিয়া বাটা এবং ক্ষেত্রবিশেষে লঙ্কা বাটা এবং লঙ্কা ফোড়ন পর্য্যন্ত বাদ দেওয়া যাইতে পারে । নিরামিষ ঘণ্টে ঘূতে আংসাইলেই ভাল হয়, নচেৎ নামাইয়া পরে একটু গাওয়া ঘি মিশাইবে । আমিষ ঘণ্টে ঘূতের কোন প্রয়োজন নাই । মোচা, ফুলকোবি, বাঁধাকোবি প্রভৃতির নিরামিষ ঘণ্টে পশ্চাৎ কিছু গরম মশলা বাটা মিশাইলে তবে তাহার স্বাদ উৎকৃষ্ট হয়, নচেৎ সচরাচর ঘণ্টে গরম মশলা বাটা মিশান হয় না । আমিষ ও নিরামিষ উভয়বিধ ঘণ্টে বিশেষতঃ নিরামিষ ঘণ্টে, কোন কোন ক্ষেত্রে পশ্চাৎ তিল, পোস্ত অথবা নারিকেল কুড়া বাটা মিশাইবার ব্যৱস্থা আছে । কিন্তু ঘণ্টে কদাপি পশ্চাৎ সরিষা বাটা বা আদা বাটা মিশান হয় না । ঘণ্টে সরিষা ফোড়ন নিষিদ্ধ এবং গরম মশলা ও পেরুয়ার্ড ফোড়নও অতি বিরল ।

ঘণ্টের আনাজ মিহি করিয়া কুটিয়া লইবে এবং তাহা কিঞ্চিৎ অধিক ঘূত বা তৈলে উত্তমরূপে (কিন্তু ছেঁচকীর তায় অতিরিক্তরূপে নহে) আংসাইয়া লইবে, তবে ঘণ্ট শেষ পর্য্যন্ত বেশ লপেট গোছের হইবে । অনেক স্থলে আবার এই নিমিত্ত আনাজ বিশেষের সহিত কিছু লাফা বেগুণ বা বিলাতী কুমড়া মিহি করিয়া কুটিয়া মিশাইয়া দেওয়া হয় । ঘণ্ট লপেট করিবার নিমিত্ত সিদ্ধ পর সমস্ত উত্তমরূপে ঝাটিয়া মিশাইয়া লইবে এবং তৎপর অপেক্ষাকৃত বেশী পরিমাণে পিঠালী মিশাইবে । তবে সমস্তটা বেশ মিলিয়া

মিশ্রিয়া আঁটিয়া গিয়া শুক্ক অথচ গদগদে নসনসে গোছ হইবে। নচেৎ জলে ঝপঝপে এড়া এড়া ঢীলা গোছ ঘণ্ট অথাদ্য হইবে ইহা স্মরণ রাখিবে।

১৬২। লাউর বেস্বরী

লাউ চারি অঙ্গুলী পরিমিত লম্বা সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। ফুল-বড়ী অথবা কুমড়া বর্জিত মটরের বড়ী তেলে কষাইয়া রাখ। (লাউ ও কুমড়া 'একত্র' করিতে নাই এইজন্ত কুমড়া বড়ী পর্য্যন্ত লাউয়ে দেয় না।) ঘূতে বা তেলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। অথচ খুব বেশী আংসাইও না তাহা হইলে লাউ-ছেঁচকীর লাউর জ্বায় লাগ্চে হইয়া যাইবে। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। কিছুক্ষণ কুটিলে ভাজা ফুল-বড়ী ছাড়। অধ পরিমাণে জিরা-মরিচ বাটা দাও। প্রকাশ থাকে যে, লাউর ঘণ্টে অধিক পরিমাণে বাটা বাল দিতে হয় না। অনন্তর একটু চিনি এবং জল শুকাইয়া আসিলে অনেকটা পিঠালী দিয়া আঁটিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নসনসে গোছ করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

লাউ-বড়ীর পরিবর্তে মুগের ডাইল, বুট, বা মটর ডাইলের চাপড়ী ভাজা এবং নানাকল কুড়াদি অনুযায়রূপে ব্যবহার করিতে পার।

১৬৩। বাঁধা-কোবির ঘণ্ট

বাঁধাকোবি কুচাইয়া কুটিয়া লও। আলু ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। কলাই শুঁটা ছাড়াইয়া রাখ। ঘূতে বা তেলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কোবি ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। বুড়া কোবি হইলে পূর্বে একটু ভাপ দিয়া লইয়া আংসাইবে। এই সময় তেজপাতাগুলি বাছিয়া উঠাইয়া রাখিবে নচেৎ তাহা ভাসিয়া কুটা কুটা হইয়া তরকারীতে মিশিয়া যাইবে এবং ভোজনকালে অনুবিধা হইবে। নুণ হলুদ ও জিরা-মরিচ বাটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। এক্ষণে তেজপাতাগুলি পুনঃ ছাড়িতে

পার। কুটিলে কযান আলু ও কলাই গুঁটাগুলি ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। পরে অনেকটা পিঠালো দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু গরম মশলা বাটা ও গাওয়া ঘৃত মিশাও।

কুল-কোবির, শালগমের, ওলকোবির ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিতে পার।

১৬৪। শিমের বেস্বরী

শিম মিহি করিয়া কুটিয়া লও। তেলে মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া রাখ। পরে তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শিম ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জলপাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী ভাজিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি মিশাও। বাটা ঝাল দাও। পরে পিঠালো দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও। -একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

• ডুমুরের, কঁকরোলের, বেগুণের এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধিবে। ডুমুর কুটিয়া একটু ভাপ দিয়া লইবে। আবার শিম-বেগুণ, মলা-বেগুণ প্রভৃতির একত্রেও ঘণ্ট বাঁধা হইয়া থাকে। খোড়ের বেস্বরীও এই প্রকারে রাঁধিবে, কেবল খোড় কুটিয়া তাহাতে একটু নুণ মাখিয়া চিপিয়া লইবে।

১৬৫। শিম-বেগুণে ঘণ্ট

শিম মিহি করিয়া এবং বেগুণ অপেক্ষাকৃত একটু পুরু পুরু করিয়া কুটিয়া লও। মাষকলাই বড়ী তেলে ভাজিয়া তোল। উপরুক্ত বিধানে উভয়ে একত্রে ঘণ্ট রাঁধ।

মুলা-বেগুণে, শিম-বেগুণ-মুলায় এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধিবে।

১৬৬। স্কোয়াসের ঘণ্ট

স্কোয়াস মিহি করিয়া কুটিয়া লও। তেলে মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া তোল। শিমের বেস্বরীর আয় রাঁধ। স্কোয়াসের সহিত ফুলকোবি, কলাইগুটা প্রভৃতি বিশেষতঃ বেগুণ মিশাইয়া একত্রেও ঘণ্ট রাঁধিতে পার।

বরেন্দ্র রন্ধন।

মটরশুটার পরিবর্তে মাষকলাইর বড়ী, বুট এবং নারিকেল কুরা প্রভৃতিও
অনুযায়্যরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে।

শুধু মটরশুটার বা তৎসহ বাড়ি মিশাইয়া এই প্রকারে বেশ্বরী রাঁধিবে।

বেয়াপাতি নারিকেল-শাঁসেরও এইরূপে বড়ীযোগে বেশ্বরী রাঁধিবে।

১৬৭। গোল-আলুর ঘণ্ট

আলু সিদ্ধ করিয়া ছানিয়া লও। মাষকলাইর বড়ী তেলে ভাজিয়া লও।
তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা এবং ইচ্ছা করিলে ছোটো মৌরী ও হিঙ ফোড়ন
দিয়া আলু ছাড়। আংসাও। হুণ, হলুদ দিয়া অন্ন জল দাও। ফুটিলে ভাজা
বড়ী ভাজিয়া ছাড়। বাটা ঝাল ছাড়। একটু চিনি দাও। আলুতে পিঠালী
দেওয়ার বিশেষ আবশ্যক নাই। জল শুকাইয়া নমনসে গোছ হইলে নামাও।
একটু ঘি মিশাও। আলু তেলে ছাড়িয়া পরে তেজপাতা উঠাইয়া রাখিবে
এবং পরে জল দেওয়া পর পুনঃ মিশাইবে।

আনাজি কলা, ওল, মান, লাল আলু, গড় আলু, শালুক, বইকচু প্রভৃতির
এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধিবে।

১৬৮। পালঙ শাকের ঘণ্ট

পালঙশাক খুব মিহি কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া লও। এতৎসহ কিছু
বেগুন ও শলুপ শাক কুচাইয়া লও। বেগুন মিশাইলে তবে শাকের ঘণ্ট শেষ
পর্যন্ত বেশ নমনসে হইবে এবং শলুপে পালঙ শাকের হুর্গন্ধ দূর করিবে।
আবার ইচ্ছা করিলে বথুয়া শাকও কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া ইহার সঙ্গে
মিশাইতে পার। মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া রাখ। তেলে জিরা, তেজপাত ও
লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। থানিক আংসাইয়া বেগুন ছাড়। সমস্ত
উত্তমরূপে আংসাও। হুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী

ভাজিয়া ছাড় । সিদ্ধ হইয়া জল মরিয়া আসিলে বাটা ঝাল ও প্রচুর পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও । একটু ঘি মিশাও ।

বালুতে ভাজা মুগ বা মাষকলাইর ডাইলও অনুষঙ্গরূপে ইহার সহিত ব্যবহার করিতে পার ।

শুধু বথুয়া শাকেরও বেগুণ ও শলুপ যোগে এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধিবে ।

১৬৯ । মটর শাকের ঘণ্ট

মটর শাক কুচি কুচি করিয়া কুট । তৎসহ বেগুণ ও শলুপ শাক কুচি কুচি করিয়া মিশাও । ইচ্ছা করিলে এতৎসহ শিমও কুচি কুচি করিয়া মিশাইয়া লইতে পার । পালঙ শাকের ঘণ্টের গ্রায়, মাষকলাইর বড়ী কিম্বা ভাজা মুগ বা মাষ ডাইল অনুষঙ্গ যোগে, প্রচুর পিঠালী দিয়া ঘণ্ট রাঁধ ।

আশ্বে পিঠার সহিত এই ঘণ্ট খাইতে ভাল ।

খেসারীর শাক, মূলা শাক, কল্মী শাক, ডাঁটা শাক এবং কচুর মাইঝ পাতার এইরূপে ঘণ্ট রাঁধিবে । খেসারীর শাক ধীরে ধীরে আংসাইবে, নচেৎ অল্প-স্বাদবিশিষ্ট হইবে । ডাঁটা শাকের এবং কচুর মাইঝ পাতার ঘণ্টে পিঠালীর পরিবর্তে মটর ডাইল বাটা জল দিয়া তরল করিয়া লইয়া ফেনাইয়া ধীরে ধীরে ঢালিয়া দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া মিশাইবে । ইহাতে ঘণ্ট মজিয়া বেশ আটা আটা মত হইবে ।

১৭০ । সজিনা ফুলের বেস্বরী

সজিনা ফুল বাছিয়া লইয়া তাপ দিয়া জল গালিয়া ফেল । বেগুণ মিছি করিয়া কুটিয়া লও । মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া তোল । তেলে জিরা, তেজপাত, লকা ফোড়ন দিয়া ফুল ও বেগুণ ছাড় । আংসাও । মুগ, হলুদ দিয়া জল দাও । ফুটিলে ভাজা বড়ী ভাজিয়া ছাড় । সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নসনসে করিয়া নামাও । একটু ঘি মিশাও ।

বালুতে ভাজা মুগ ও মাষ ডাইলও অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার ।
বকফুল ও কাঞ্চন ফুলের কলির ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিবে ।

১৭১। মোচার ঘণ্ট

মোচার খোলা ছাড়াইয়া অভ্যস্তরের ফুল-কলার ফুলটুকু কাটিয়া ফেলিয়া কলা কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া লও । একটু ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেল । পরে মুগ, হলুদ সহ ছানিয়া লও । তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ছানা মোচা ছাড় । আংসাও । (প্রকাশ থাকে যে, মোচা অতিরিক্ত আংসাইলে চিমড়াপানা হইয়া যায়) । জল দাও । ফুটিলে বালুতে ভাজা মুগ বা মাষকলাইর ডাইল মিশাও । সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও । বাটা ঝাল মিশাও । পরে পিঠাঙ্গী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নমনসে করিয়া নামাও । একটু হৃত ও গরম মশলা বাটা মিশাও । মোচার ব্যঞ্জনে একটু গরম মশলা দিলে তবে তাহার আস্বাদন উত্তম হয় ।

ইহাতে মাষকলাইর বড়ীও অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার । মোচার ঘণ্টে পশ্চাৎ নারিকেল কুড়া দিলে চমৎকার হয় ।

গাষরে কচি পাতা ভাপ দিয়া লইয়া তদ্বারা ভাজা মুগ, মাষকলাইর ডাল বা মাষকলাইর বড়ী যোগে এইরূপে সুন্দর বেশ্বরী রাঁধা যাইতে পারে ।

১৭২। পটোল অথবা বিজ্জার বেশ্বরী

কচি পটোল অথবা কচি বিজ্জার বীচি ফেলিয়া মিহি করিয়া কুটিয়া লও । মাষকলাইর বড়ী, মুগ বা মাষ ডাইল যোগে শিমের ঘণ্টের স্থায় ঘণ্ট রাঁধ ।

১৭৩। মিঠা (বিলাতী) কুমড়ার বেশ্বরী

পাকা বিলাতী কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । বৃট ভিজাইয়া রাখ । তৈলে জিরা, তেজপাত, ছুটো কালজিরা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া

বিলাতী কুমড়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। মৃণ, হলুদ দিয়া জল দাও। কুটিলে বুট ছাড়। (অথবা ভাজা মাষ কলাইর ডাইল বা কযান বড়ী ভাজিয়া ছাড়িতে পার।) সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও একটু মিষ্ট দাও। পরে পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নমনসে করিয়া নামাও। একটু ঘি মিশাও।

১৭৪। ছাঁচি কুমড়ার বেস্বরী . . .

কচি ছাঁচি কুমড়া মিহি করিয়া কুটিয়া লও। মটব ডাইল ভিজাইয়া বাঁধিয়া বাটিয়া চাপড়ী প্রস্তুত করিয়া তেলে ভাজিয়া লও। তেলে জিনা, তেজপাত, লক্ষা ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। মৃণ হলুদ দিয়া জল দাও। কুটিলে ভাজা চাপড়ী ভাজিয়া মিশাও। সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল এবং তিল বাটা ও পিঠালী (তিল-পিঠালী) দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নমনসে করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও। এই বেস্বরীকে কুমড়ার চাপড়-বণ্টও কহে।

মটরেব ডাইলের চাপড়ী ভাজার পরিবর্তে মাষকলাইর বড়ী ভাজা, মৃণ, মাষ অথবা ভিজান বুট অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে অর্গাং চাপড়ী ভাজা না মিশাইলে আর তিল বাটা দিতে হইবে না। শুধু পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া নামাইবে। তবে চাপড়ী ভাজা ও তৎসহ তিল বাটা যোগে ছাঁচি কুমড়ার বেস্বরীর যেরূপ আনন্দন হইবে অত্রবিধ অনুষঙ্গাদি যোগে সেকপ হইবে না। তিলবাটার পরিবর্তে পোস্তদানা বাটা ব্যবহার করিতে পার। শশার বেস্বরী এই প্রকারে রাঁধিবে।

১৭৫। কচু-ডাঁটার বেস্বরী

কচুর মাইষ পাতার ডাঁটা এবং খুব কচি পাতার ডাঁটার বণ্ট রাঁধিতে হয়। ডাঁটাগুলি চারি অঙ্গুলী পরিমিত করিয়া কুটিয়া লইয়া ভাপ দিয়া জল

গালিয়া ফেল । বুট ভিজাইয়া রাখ । তৈলে (জিরা), তেজপাত, কালজিরা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাঁটা ছাড় । আংসাও । হুণ হলুদ সহ জল দাও । ফুটিলে বুট ছাড় । সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও একটু মিষ্ট দাও । পরে প্রচুর পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও । একটু ঘি মিশাও ।

মাষকলাইর ডাইল ও পরিশেষে নারিকেল কুড়া অনুষঙ্গাদি রূপে ব্যবহৃত হইতে পারে ।

সরুচাকলীর সহিত কচুর ঘণ্ট খাইতে ভাল ।

১৭৬ । না'লের ঘণ্ট বা বেস্বরী

শালুক ফুলের নালের ঘণ্ট নারিকেল কুড়া বা বুট যোগে কচুশাকের ঘণ্টের আয় রাঁধা হইয়া থাকে । তবে ইহাতে কালজিরা ফোড়ন বাদ দিতে পার ।

ছর্গোৎসবে বিজয়া-দশমীর দিনে পাস্তা ভাত সহ না'লের বেস্বরী স্বাদ্য 'না'র ভোগ দেওয়া হইয়া থাকে ।



ঘণ্ট—(আমিষ)

১৭৭ । রুই মাছের মুড়া-কাঁটা দিয়া লাউর ঘণ্ট

কতকগুলি আনাজ আছে যথা—লাউ, বাঁধা-কোবি, ক্লেয়াস, পালও শাক প্রভৃতি এবং চিড়া, খৈ প্রভৃতি, যাহার সহিত রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা দিয়া ঘণ্ট রাঁধিলে ভাল খাপ খায়, আবার আর কতকগুলি আনাজ আছে যথা—কচি ছাঁচী কুমড়া, শশা, কচুডাঁটা, বইকচু, আনাজি কলা প্রভৃতি, যাহার সহিত ইলিশ মাছের ঘণ্ট রাঁধিলে ভাল খাপ খায় । কতকগুলি আনাজ আছে যথা—আলু, ফুলকোবি, বিলাতী কুমড়া প্রভৃতি, যাহার ঘণ্ট

রুই অথবা ইলিশ যে কোন মাছের সহিত বাঁধা যাইতে পারে। আবার লাউ, বিলাতী কুমড়া, শশা, ফুল কোবি, বাঁধা কোবি, স্কোয়াস প্রভৃতির সহিত কাঁকড়া বা চিংড়ী মাছের ঘণ্ট রাঁধিলে চমৎকার হয়। আবার পালঙ শাকের ঘণ্টে রুই বা শোল মাছের মুড়া-কাঁটা ভাল মজে।

রুই মাছের মুড়া, কাঁটা, গাদা প্রভৃতি লইয়া মুগ হলুদ মাখিয়া কমাইয়া বাথ। লাউ সব সব করিয়া কুটিয়া লও। (কিছু বিলাতী কুমড়া সব সব করিয়া কুটিয়া লাউর সহিত মিশাইয়া ঘণ্ট রাঁধিলে লাউর ঘণ্ট মজে ভাল। কিন্তু তৎক্ষেত্রে ছোটো কালজিরা ফোড়ন দিতে হইবে।) তৈলে জিরা, তেজপাত, ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। মুগ, হলুদ ও সর্বপ্রকার বাটনা (অর্থাৎ ধনিয়া বাটাও মিশাইতে হইবে) গিশাও। কেহ কেহ পূর্বে লঙ্কা বাটা ও ধনিয়া বাটা মিশাইয়া একটু আংসাইয়া লইয়া জল দিয়া ব্যঞ্জন সিদ্ধ করতঃ পরে জিরা-গোলমরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা মিশাইয়া থাকেন। এবং তাহাই সমীচীন। জল ফুটিলে কখন মাছ ছাড়িবে। সুসিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া সমস্ত খাঁটিয়া মিশাইয়া দিবে, পশ্চাৎ পিঠালী দিয়া উত্তম রূপে নাড়িয়া চাড়িয়া সমস্ত খাঁটিয়া লইয়া বেশ নসনসে গোছ করিয়া নামাইবে।

কাংলা, কালবাউসাদি, আইড়াদি, কাঁকড়া ও চিংড়ী মাছের সহিত লাউর ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিবে। কিন্তু ইলিশ মাছের সহিত লাউর ঘণ্ট রাঁধিবে না, রাঁধিলে তাহা আদৌ মজিবে না। মাছের ঘণ্ট মাঝেই গরম গরম থাইতে ভাল, নচেৎ আঁষটে গন্ধ বিশিষ্ট হইবে। বিবাহ আদি ব্যাপাবে লাউর সহিত রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদার ঘণ্ট, 'ভোজন'ে' অন্নের সহিত পরিবেশন করা বরেন্দ্রের একটি প্রাচীন প্রথা।

শৈল মাছের মুড়া-কাঁটা দিয়াও লাউ প্রভৃতির সুন্দর ঘণ্ট হয়। বাঁধা-কোবির আমিশ ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিবে। ফুল কোবি, স্কোয়াস, ওল কোবি প্রভৃতির ঘণ্টও রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা যোগে এই প্রকারে রাঁধিবে।

এ ছাড়া শিম, বেগুন, মূলা, শিম-বেগুন, মূলা-বেগুন, পটোল, বিজা, পালঙ শাক, মটর শাক প্রভৃতি আনাজের বন্ট এই প্রকারে রাখিতে পার ।

১৭৮ । চিড়া-মুড়া ঘণ্ট

রুই মাছের মুড়া-কাঁটা হুণ হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ । চিড়া ভিজাইয়া রাখ । নরম হইলে জল গালিয়া ফেল । তৈলে জিরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া চিড়া ছাড় । আংসাও । হুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা ও ধনিয়া বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া জল দাও । কুটিলে কবান মাছ ছাড় । সিদ্ধ হইলে মাছ ভাজিয়া দিয়া সমস্ত নাড়িয়া মিশাইয়া দেও । এফণে জিরা-মরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা মিশাও । অবশেষে কিছূ পিঠালী দিয়া (চিড়ার ঘণ্টে অধিক পিঠালী আবশ্যক হইবে না) আঁটিয়া লইয়া শুকনা শুকনা করিয়া নামাও ।

ভাতের এবং খেয়ের সহিতও এই প্রকারে মাছের ঘণ্ট রান্ধা চলে ।

১৭৯ । রুই মাছের মুড়া-কাঁটা দিয়া মিঠা কুমড়ার ঘণ্ট

বিলাতী কুমড়া ডুমা ডুমা বা সর সৰু করিয়া কুটিয়া লও । রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা হুণ হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ । তৈলে জিরা, কালজিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড় । উত্তমরূপে আংসাও । হুণ, হলুদ ও সর্বপ্রকার বাটা ঝাল মিশাও । নাড়িয়া জল দাও । কুটিলে কবান মাছ মিশাও । সুসিদ্ধ হইলে মাছ ভাজিয়া ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দাও । পরে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া নসনসে করিয়া নামাও ।

বিলাতী কুমড়ার সহিত ইলিশ মাছ, কাকড়া, ছোট ছোট চিঙড়ী মাছ অথবা বড় বড় চিঙড়ী মাছের মুড়া দিয়া সুন্দর বন্ট রাখা চলে ।

১৮০ । পালঙ শাকের ঘণ্ট

রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা দিয়া পালঙ ও বথুয়া, মটর প্রভৃতি শাকের ঘণ্ট যেমন ভাল হয়, শৈল মাছের মুড়া-কাটা দিয়াও তেমনই তাহা সুন্দর

হইয়া থাকে। বলা বাহুল্য পালঙ ও বথুয়া শাকের সহিত শলুপ শাক মিশাইয়া লইতে হইবে।

১৮১। সারঙ্গ পুঁটী দিয়া মটর শাকের ঘণ্ট

সারঙ্গ পুঁটার সহিত মটর শাকের সুন্দর ঘণ্ট হয়। এই ঘণ্ট রাধিতে সারঙ্গ পুঁটী মাছের চোঁচা (আঁইষ) ফেলাইয়া দেওয়া প্রয়োজন করে না।—
উহা আঁইষ সহই কুটিয়া লইয়া ঘণ্টে দিতে পারা যায়।

চিতল মাছের মুড়া ও কণ্ঠার যোগেও মটর শাকের উত্তম ঘণ্ট হয়।

১৮২। আনাজি কলার সহিত ইলিশ মাছের ঘণ্ট

আনাজি কলা সিদ্ধ করিয়া খোসা ছুলিয়া ছানিয়া লও। ইলিশ মাছের মুড়া-কাঁটা প্রভৃতি কষাইয়া রাখ। সম্ভবপর হইলে ঐ তৈলেই জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আনাজি কলা ছাড়। আংসাও। মূগ, হলুদ দিয়া ভল দাও। সিদ্ধ হইলে মাছ ভাজিয়া সমস্ত ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দাও। বাটা ঝাল দাও। (ইলিশ মাছে ধনিয়া বাটা না দিলেও চলে)। পরে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া নামাও। তেজপাত ভাজিয়া কুটি কুটি না হয় তাহার ব্যবস্থা করিবে। ইহাতে তৈল একটু বেশী পরিমাণে দিবে।

ইলিশ মাছ সহ আলু, কাঁঠাল বীচি, ওল, মান, বৈ-কচু, গড়আলু, শালুক প্রভৃতির ঘণ্ট এই প্রকারে রাধিবে। অপরাপর ঘণ্ট গরম গরম খাইতে ভাল, কিন্তু ইলিশ মাছ সহ এই সব আনাজের ঘণ্ট বাসী করিয়া খাইতেই অধিক ভাল লাগে।

রুইমাছ যোগেও এই সব আনাজের ঘণ্ট রাধা যাইতে পারে।

১৮৩। ইলিশ মাছের সহিত ছাঁচী কুমড়ার ঘণ্ট

রুই মাছের সহিত যেমন লাউয়ের ঘণ্ট মজে, ইলিশ মাছের সহিত

তেমনি কচি ছাঁচা কুমড়া অথবা বুড়া শশার ঘণ্ট রাঁধিলে অতি উপাদেয় হয় । কই মাছের সহিত কিন্তু কুমড়া অথবা শশার ঘণ্ট আদৌ মজে না ।

• কচি ছাঁচা কুমড়া অথবা বুড়া দেখিয়া শশা লইয়া মিহি করিয়া কুট । ইলিশ মাছের মুড়া-কাঁটা নুণ হলুদ মাখিয়া কষিয়া রাখ । সম্ভবপর হইলে ঐ তৈলেই জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কুমড়া অথবা শশা ছাড় । ইচ্ছা করিলে কুমড়া ও শশা একত্রে মিশাইয়াও ইলিশ মাছের সহিত ঘণ্ট রাঁধিতে পার । উত্তমরূপে আংসাও । নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও । ফুটিলে কষান মাছ ছাড় । সিদ্ধ হইলে মাছ ভাজিয়া দিয়া সব বেশ করিয়া ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দাও । বাটা ঝাল (ধনিয়া বাটা বাদ দিতে পার) মিশাও । জল শুকাইলে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও ।

ইলিশ মাছের ‘ঘণ্টে’ আনাঞ্জের পরিমাণে মাছের ভাগ কম থাকিয়া শুধু মুড়া-কাঁটাতৈই বেশ চলে, কিন্তু ‘ভান্ডায়’ সরিষার তেল ও মাছের ভাগ একটু বেশী থাকিলে তবে তাহা খাইতে সুস্বাদু হয় ।

১৮৪ । ইলিশ মাছের সহিত কচু-ডাঁটার ঘণ্ট

কচুশাকের মাইঝ পাতা ও কচি পাতার ডাঁটা লইয়া ছোট ছোট করিয়া কুট । ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেল । ইলিশ মাছের মুড়া-কাঁটা নুণ, হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ । তৈলে জিরা, কালজিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কচু-ডাঁটা ছাড় । আংসাও । নুণ, হলুদ দিয়া অন্ন জল দাও । ফুটিলে কষান মাছ ছাড় । সিদ্ধ হইলে মাছ ভাজিয়া দিয়া উত্তমরূপে সব ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দাও । বাটা ঝাল মিশাও । পরে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও ।

বরেন্দ্রে বর্ষাকালে বিবাহাদি ব্যাপারের ভোজে এই কচু-ঘণ্ট অন্নের সহিত পরিবেশন করা হইয়া থাকে ।

না’লের সহিত ইলিশ মাছ মিশাইয়া এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধা চলিবে ।

১৮৫। কুচা চিঙড়ী মাছের সহিত লাউর ঘণ্ট

লাউ সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। চিঙড়ী মাছে মুগ হালুদ মাখিয়া তেলে কষাও। ঐ তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। আংসাও। মুগ, হালুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান চিঙড়ী মাছ ছাড়। সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও একটু চিনি দাও। (ধনিয়াবাটা বাদ দিতেও পার)। পরে পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া সব মিশাইয়া আঁটিয়া লইয়া নমনসে করিয়া নামাও। একটু ঘি দাও। ইহার সহিত নাড়িকেল কুড়া মিশাইলে স্বাদ উত্তম হইবে। •

বড় বড় চিঙড়ীমাছের মাথা এবং কাকড়া দিয়াও এই প্রকারে লাউর ঘণ্ট বাঁধিতে পার। বিলাতী কুমড়ারও চিঙড়ী মাছের সহিত সুন্দর ঘণ্ট হয়। কেবল তাহাতে দুটো কালজিরা অতিবিস্তৃত ফোড়ন দিতে হয়। শান্তির শাকের সহিত কুচা চিঙড়ীর সুন্দর ঘণ্ট হয়।

ফুলকোবি, বাঁধাকোবি, ওলকোবি, স্কোয়াস প্রভৃতির সহিত চিঙড়ী মাছের উত্তম ঘণ্ট হইতে পারে। •





দশম অধ্যায় ।



জিরা পৰ্ব ।

(৩) ঝাল—(নিরামিষ)

আনাজ বা মৎস্য অপেক্ষাকৃত বড় ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া ঘূতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আংসাইয়া লইয়া নুণ, হলুদ ও বাটা ঝাল (জিরা-গোলমরিচ বাটা) সহ জলে অথবা চেলেনী জলে সিদ্ধ করতঃ রসাল থাকিতে নামাইলে যে ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইল তাহাকে ‘ঝাল’ কহে ।

নিরামিষ ঝাল—বস্তুতঃ তাবৎ নিরামিষ ব্যঞ্জনই—ঘূতে রাঁধিতে পারিলে তবে তাহার স্বাদ অতি উৎকৃষ্ট হয় ।

নিরামিষ ঝালের ঞায়ই আমিষ ঝাল রাঁধিবে, কেবল মোটা মাছের ঝালে জিরা-গোলমরিচ বাটা সহ লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, পিপুল বাটা প্রভৃতি সমস্ত বাটা ঝালই দিবে । চেলেনী জলের পরিবর্তে শুধু জল দিয়াই সচরাচর আমিষ ঝাল সিদ্ধ করা হয় এবং পশ্চাৎ কিছু পিঠালী মিশাইয়া ‘ঝাল-রস’ ঈষৎ ঘন করিয়া লইয়া নামান হয় ।

‘ঝালের’ সহিত ‘ঝালের’ দৃশ্যতঃ সাদৃশ্য থাকিলেও ঝালে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন পড়ে,—ঝালে লঙ্কা, জিরা বা শুধু জিরা ফোড়ন পড়িয়া থাকে ।

ঝোলে বাটা ঝাল এককালে পড়ে না, পড়িলেও একমাত্র লঙ্কাবাটা কিছু পড়ে, ঝালে জিরা-মরিচ বাটা অবশ্য দেয় এবং তৎসহ আবশ্যকানুযায়ী আরও লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, পিপুল বাটা, তেজপাত বাটা প্রভৃতি পড়িয়া থাকে ।

নিরামিষ ঝোলে সাধারণতঃ ডাইল, বিশেষতঃ মটর ও ছোলার ডাইল, ফেলান হইয়া থাকে, নিরামিষ ঝালে সাধারণতঃ বুট (খোসা সমেত), ডাইলের জল-বড়া (খোকা), ডাইলের চাপড়ী ভাজা, মটর শুটী, মাষকলায়ের বড়ী (ভাজা) অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । কিন্তু উভয়ই চেলেনী জল দিয়া রন্ধা যায় ।

পাঁচমিশালী আনাঙ্গের নিরামিষ ‘ঝোল’ শুকাইয়া রাঁধিলে তাহাকে যেমন ‘লাফরা বা লাবরা’ কহে, পাঁচ মিশালী আনাঙ্গের নিরামিষ ‘ঝাল’ শুকাইয়া রাঁধিলে তাহাকে তেমনই ‘ঝাল-লাফরা’ বলা যাইতে পারে । লাফরার ঝায় ‘ঝাল-লাফরাতেও লাফা-বেগুণ কিম্বা বিলাতী কুমড়া মিশাইয়া লপেট গোছ করিয়া লইতে হয় । এতদুভয়েই চেলেনী জল ব্যবহৃত হয় না । এক বা একাধিক প্রকারের আনাঙ্গে পক্ক ঝাল-বসার আনাঙ্গ বা আমিষাদি গোটা রাখিয়া রসটুকু শুকাইয়া ফেলিলে তাহা চড়চড়ীর ঝায় প্রতিভাত হইবে । এইরূপ ব্যঞ্জনকে ‘ঝাল-চড়চড়ী’ আখ্যা প্রদান করা হইয়া থাকে । স্তত্রাং নামে চড়চড়ী হইলেও প্রকৃতপক্ষে ইহা ‘ঝাল’ অধ্যায়ের অন্তর্গত বটে । ঝাল-চড়চড়ীতে সচরাচর মাষকলাইর বড়ী (ভাজা) ও মটর শুটী প্রভৃতি অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে । ইহা চেলেনী জলের পরিবর্তে শুধু জলে রাঁধিয়া পরে পিঠালী দিয়া শুকাইয়া চড়চড়ে গোছ করিয়া লইয়া নামান হয় ।

‘ঘণ্টের’ সহিত ‘ঝালের’ পার্থক্য,—ঘণ্টে আনাঙ্গ মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয়, তাহা অপেক্ষাকৃত অধিক কষাইতে হয় এবং সমস্ত উত্তমরূপে খাঁটিয়া মিশাইয়া অবশেষে বেলী পরিমাণে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া অপেক্ষাকৃত শুক্ক অথচ নসনসে করিয়া রাঁধিয়া নামাইতে হয় । ঝালে আনাঙ্গ

অপেক্ষাকৃত বড় ডুমা ডুমা বা জ্বৎ লম্বা ছাঁদে কুটিতে হয়, তেমনতর আংসাইতে হয় না এবং আদৌ ঝাঁটিয়া মিশাইতে হয় না, পরন্তু আনাজাদি আন্ত রাখিয়া অল্প পরিমাণে পিঠালী দিয়া ‘ঝাল-রস’ অল্লাধিক গাঢ় করিয়া নামাইতে হয়। ফলে, ‘ঝালের’ সহিত ‘ছেঁচকীর’ বা ‘ভাজার’ বে সম্বন্ধ. ‘ঝালের’ সহিত ‘ঘণ্টের’ সেইরূপ সম্বন্ধ।

‘কালিয়ার’ সহিত ‘ঝালের’ পার্থক্য,—কালিয়া ঝালের গুরুপক সংস্করণ। ঝালের স্থায়ী কালিয়া রাখিবে উপরন্তু তাহাতে গোটা গরম মশলা ও পেঁয়াজাদি ফোড়ন দিবে এবং শেষ পর্যন্ত ঘৃত এবং গরম মশলা বাটা মিশাইবে। নিরামিষ কালিয়াতে লঙ্কা বাটা এবং খনিয়া বাটাও সচরাচর ব্যবহৃত হইয়া থাকে। এবং চেলেনী জলের পরিবর্তে শুধু জল এবং প্রয়োজন মত পশ্চাৎ কিছু পিঠালী ব্যবহৃত হয়।

‘হুপের’ সহিত ‘ঝালের’ পার্থক্য,—হুপে আনাজ বা ডাইলাদি সচরাচর প্রথমে জলে সিদ্ধ করিয়া লইয়া পশ্চাৎ ঘৃতে ফোড়ন দিয়া সম্বারা দেওয়া হয়, ঝালে প্রথমেই তাহা তেলে বা ঘৃতে কমিয়া বা আংসাইয়া লইয়া পশ্চাৎ জলে সিদ্ধ করা হয়।

১৮৬। ঝাল-রসা

গোল আলু, লাল আলু, গড় আলু, ওল, মান, শালুক, বেগুণ, পটোল, শিম, কাঁঠাল বীচি, আনাজি কলা, গাভ-খোড়, উঁটা, কুমড়া প্রভৃতির মধ্যে ঋতু অনুসারে ও পছন্দ মত চারি পাঁচ প্রকার আনাজ বাছিয়া লইয়া বড় বড় ডুমা ডুমা করিয়া অথবা একটু লম্বা ছাঁদে কুট। ইচ্ছা করিলে অবশ্য হালি আনাজ ফুলকোবি, ওলকোবি, সালগম, স্কোয়াস, মটর গুঁটা প্রভৃতিও এতৎসহ লইতে পার। তেলে মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া রাখ। তেলে জিরা, ভেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও।

হুণ, হলুদ দিয়া জল দাও । ফুটলে ভাজা বড়ী (গোটা) ছাড় । সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল মিশাও । একটু চিনি দাও । পরে সামান্য পিঠালী দিয়া ঝোল বা 'রস' একটু ঘন করিয়া লইয়া নামাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও । ইহাতে সমস্ত আনাজ আস্ত থাকিবে—গলিয়া মিশিয়া যাইবে না ।

মাষ বা মটরের বড়ী, খেসারী বা মটর ডাইলের ভাজা-বড়া, খেসারী বা মটর ডালের জল-বড়া, (পাণিদলা) অথবা ছোলার ডাইলের ধোকা (পাণিদলা) ইহার সহিত অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে ।

এই সমস্ত কোন প্রকার অনুষঙ্গ না দিয়া এই পাঁচমিশালি ঝালের 'রস' গুকাইয়া ফেলিয়া ব্যঞ্জন নামাইলে তাহী 'লাফরা' ব্যঞ্জনের ত্রায় প্রতিভাত হইবে । তাহাকে তৎক্ষেত্রে 'ঝাল-রসা' না বলিয়া 'ঝাল-লাফরা' বলিবে । কিন্তু তৎক্ষেত্রে লাফা-বেগুণ বা বিলাতী কুমড়া প্রভৃতি ইহার সহিত মিশাইয়া লাফরার ত্রায় ইহাও বেশ লপেট গোছ করিয়া লইবে ।

আর যদি তাহা লপেট গোছ না করিয়া বড়ী প্রভৃতি অনুষঙ্গ সহই ঝাল রাঁধিয়া তাহার রস গুকাইয়া লও, তবে তাহাকে 'ঝাল-চড়চড়ী' বলিবে ।

ঝাল-রসাতে লক্ষা বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, ব্যবহার করিবে ধনিয়া বাটা ইচ্ছা করিলে ব্যবহার না করিলেও চলে । তবে ধনিয়া বাটা ব্যবহার করিলে তাহা ফোড়নের পরে তেলে ছাড়িয়া ভাজিয়া লইবে, অথবা পূর্বে কাটখোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লইয়া জিরা মরিচ বাটা প্রভৃতি ঝালের সহিত এক সঙ্গে পরে মিশাইবে ।

ঝাল রসাতে করিলা প্রভৃতি তিক্তখাদ বিশিষ্ট আনাজ ব্যবহার করিবে না ।

১৮৭ । হিন্দুস্থানী ঝাল-লাফরা

(ক) আলু, পটোল, বেগুণ, (গাভ-খোড়), বিলাতী কুমড়া (একটু ভাগে বেশী) লইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট । একটু তেঁড়ুল জলে গুলিয়া

রাখ । ঘূতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও হিঙ ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড় । আংসাও । ঢাকিয়া দাও । নরম হইলে মুগ হলুদ দিয়া একটু চিনি ও তেঁতুল গোলা মিশাও । জল শুকাইয়া গেলে নামাও । ইচ্ছা হইলে উপরে কাটুখোলায় ভাজা ঝালের গুঁড়া ছড়াইয়া দাও । একটু বি মিশাও ।

কেবলমাত্র বিলাতী কুমড়া অথবা তৎসহ আলু দ্বারা এই হিন্দুস্থানী ঝাল-লাফরা রান্ধা যাহতে পারে । তেঁতুল গোলার পরিবর্তে আমের চুণা ব্যবহার করিতে পার ।

(খ) আলু বেগুন, শিম ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । তৈলে হিঙ, জিরা ও রাই-সরিষা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড় । আংসাও । মুগ হলুদ দিয়া সামান্য জল দাও বা জল না দিয়াই ঢাকিয়া দাও । আনাজ নরম হইয়া আসিলে গরম মশলা ও আমচুর দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও ।

এখানে বারানসের এই ‘গরমমশলা’ ও ‘আমচুর’ সম্বন্ধে কিছু বক্তব্য আছে । এই ‘গরমমশলা’তে বাঙ্গলা দেশের গরমমশলার ভাজা গুঁড়ার সহিত ভাজা ধনিয়া, জিরা-মরিচ, লঙ্কা প্রভৃতির গুঁড়া মিশাইয়া থাকে ।—দারচিনি ১ তোলা, লবঙ্গ ১ তোলা, জৈত্রী ১ তোলা, জায়ফল ১ তোলা, ধনিয়া ১ তোলা, সা-জিরা ১ তোলা, জিরা ১ তোলা, গোলমরিচ ১ তোলা, তেজপাত ২ তোলা, গুড়া লঙ্কা ১ তোলা, গুড়া নারিকেল ২ তোলা, খেত তিল ২ তোলা এবং গুপারী ফুল ও কথের (খয়েবের) ফুল কিছু লইয়া কাটুখোলায় বা তৈলে ভাজিয়া সব একত্রে গুঁড়া করিয়া লও । কাশীতে ইহা বাজারে কিনিতে পাওয়া যায় । কাঁচা আম কাটিয়া শুকাইয়া টেকিতে কুটিয়া লইয়া তৎসহ মুলতানী হিঙ ৩ মাষা, পাঞ্জাবী লঙ্কা (গুড়া) ১/০ আধ পোয়া, কালা-লবণ //০ এক ছটাক ও সৈন্ধব-লবণ //০ এক ছটাক, এই সব মশলার গুঁড়া মিশাইয়া ছাঁকিয়া আমচুর করা হয় । কাশীর রাইসরিষাও বাঙ্গলা দেশের মত নহে, তাহা ক্ষুদ্র দানাবিশিষ্ট—অল্প প্রকারের ।

১৮৮ । আলুর ঝাল

• উত্তম নইনোতালী আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । তৈলে বা ঘূতে কষাইয়া রাখ । ছোটো ছোলা (বুট) ভিজাইয়া রাখ । কিছু গুলী ধানের আতপ চাউল জলে ভিজাইয়া রাখ । ঘণ্টা দুই মত পরে তাহা ঐ জলে কচলাইয়া সেই চেলেনী জলটুকু ছাকিয়া লও । (এই জল অধিক ঘন হইলে চলিবে না, তাহা হইলে ঝাল-রস সাদাটে বর্ণের হইবে এবং দঢ়াইয়া ধাঁইবে অর্থাৎ অধিক পাংলা হইলেও চলিবে না, তাহা হইলে ব্যঞ্জনের রঙ্গ, স্বাদ ও গাঢ়তা যথাযোগ্য হইবে না ।) এক্ষণে ঘূতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া গন্ধা বাটা, ধনিয়া বাটা ও হলুদ বাটা (বা গুঁড়া) অন্ন জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । এই মশলা বেশ ভাজা ভাঁজা হইলে ঐ চেলেনী জল দাও । ফুটিলে কষান আলু ছাড় । ভিজান বুট ছাড় । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা মিশাও । একটু চিনি দাও । ঝাল-রস আবশ্যক মত ঘন হইয়া আসিলে নামাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও ।

ফোড়নের পরে ধনিয়া বাটা তৈলে বা ঘূতে ছাড়িয়া না ভাজিয়া পুর্বে কাটখোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লইয়া জিরা-মরিচ প্রভৃতির বাটার সহিত মিশাইয়া একত্রে জলে গুলিয়া পরে দিতেও পার ।

পটোলের ঝাল, বা একত্রে আলু-পটোলের ঝাল, ওল, মান, থামাকচু, আনাজি কলার ঝাল, কাচা কাঁকড়া, তরমুজ, শশা, ছাঁচী কুমড়া, কাকরোল, লাউর ঝাল, বুনা নারিকেলের ঝাল, যজ্ঞ-ডুমুরের ঝাল, স্কোয়াস, কুলকোবি, ওল-কোবি, সালগম প্রভৃতির ঝাল এই প্রকারে কলাই গুঁটা বা বুট যোগে রাঁধিবে । আলু-পটোলের ঝালের সহিত আরও কাঁটালের বীচি মিশাইয়া একত্রে ঝাল রাঁধিতে পার ।

বলা বাহুল্য এক পটোল ছাড়া আর সমস্ত আনাজই ডুমা ডুমা করিয়া

কুটিয়া লইতে হইবে । আবশ্যকমত কোনও কোনও আনাজ ছোট ডুমা করিয়া কুটিবে অথবা কোনও আনাজ যথা কাঁচা কাঁকুর, তরমুজাদি একটু বড় বড় ডুমা করিয়া কুটিবে । পটোলের গায়ের ‘সবুজা’ বাটি দিয়া চাঁচিয়া উঠাইয়া ফেলিয়া, এবং ডগা দুইটুকু কাটিয়া ফেলিয়া বাধাইয়া দুই কাঁক (এক দিকে এক কাঁক ও অপর দিকে এক কাঁক) করিয়া কুটিয়া লইতে হয় ।

১৮৯ । ইঁচড়ের (কাঁচা কাঁটাল) ঝাল

কড়া অবস্থায় ইঁচড়ের যেমন চড়চড়ী ভাল হয়, ডাগর অবস্থায় তেমন তাহার ‘ঝাল’ ও ‘কালিয়া’ ভাল হয় । আবার অধিক ডাগব হইলে তাহার ঝাল, কালিয়া আর তেমন সুবিধা হয় না, তখন তাহার ‘ভাজি’ বা ‘আচার’ উত্তম হইয়া থাকে অথবা তখন তাহা অডহরের ডাইলের বা পোলাওর মধ্যে ফেলিয়া রাঁধা যাইতে পারে । কাঁটাল পাকা অবস্থায় রাঁধাই যায় না, তখন তাহা ফলরূপে খাওয়া হয় ।

ডাগর ইঁচড় লইয়া অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । একটু কড়া গোছেয় হইলে ভাপ দিয়া লইবে । ঘূতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত, দুটো মোরী ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ছাড় । আংসাও । লুণ হলুদ, লঙ্কাবাটা দিয়া চেলেনী জল দাও । ফুটিলে দুটো ভিজান ছোলা বা বড়ী (ভাজা) ভাজিয়া মিশাও । সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও । ঈষৎ ঝাল-রস থাকিতে নামাইয়া জিরা-গোলমরিচ বাটা মিশাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও । ইচ্ছা করিলে ধনিয়া বাটা বা ভাজা ধনিয়ার গুঁড়াও এই ঝালে মিশাইতে পার ।

১৯০ । মোচার ঝাল

মোচার ফুল-কলার ফুল ও চোঁচা ফেলিয়া ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও । কাঁটালের বীচি ছুলিয়া লওন । উভয়ই ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেল । তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মোচা ও কাঁটাল বীচি ছাড় ।

আংসাও । (মোচা বেশী আংসাইও না তাহা হইলে চিমড়া পানা হইয়া যাইবে) । মুগ (হলুদ) দিয়া চেলেনী জল দাও । সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও একটু চিনি দাও । ঝাল-রস ঈষৎ গাঢ় গোছ হইলে নামাইয়া লও । একটু ঘি, মিশাও, এবং মোচার ব্যঞ্জন বিধায় কিছু বাটা গরমশলাও মিশাইতে পার ।

ইহার সহিত খুনা নারিকেল কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া মিশাইতে পার ।

১১১ । কলমী শাকের ঝাল

কলমী শাক নূতন উঠিলে তাহার কচি কচি ডগা ও পাতা বাছিয়া লও । মাষকলাইর বড়ি কবাইয়া রাখ । তেলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড় । আংসাও, (ঢাকিয়া দাও) । নরম হইলে মুগ দিয়া চেলেনী জল দাও । ফুটিলে ভাজা বড়ি ছাড় । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি দাও । ঝাল-রস ঈষৎ ঘন হইলে নামাইয়া একটু গাওয়া ঘি মিশাও । বড়ির পরিবর্তে বুট (ভিজান) অল্পষক্করূপে ব্যবহার করিতে পার ।

মটর শাক, পালও শাক, কর্ণে শাক, শান্তির শাক, শুশুনির শাক, ঢাকা শাক, বিলাতী কুমড়া শাক (অর্থাৎ কচি কচি ডগা ও কচি পাতা) প্রভৃতিরও এই প্রকারে ঝাল রীসা চলে ।

শাকেব ঝালে শিম, বেগুন, আলু, মটরশুঁটী, কাঁটালবীচি প্রভৃতি এক বা দুই প্রকারের আনাজ মিশান হইয়া থাকে ।

১১২ । বেগুনের ঝাল

বেগুন লম্বালম্বি চারি ফলা করিয়া কুটিয়া লও । আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া তেলে কবাইয়া রাখ । তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া বেগুন ছাড় । আংসাও । মুগ (হলুদ) ও বাটা ঝাল জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । কষান আলু ও কষান মাষ বড়ি ছাড় । একটু চিনি দাও ।

সামান্য একটু পিঠালী দিয়া ঝোল কিছু থকথকে কবিয়া নানাও । ইচ্ছা করিলে আলু বাদ দিতেও পার ।

১৯৩ । গন্ধ-ভাদালীর ঝাল .

আমাশয়ের বা পেটের পীড়ায় রোগীকে অন্ন পথ্য দিবার সময়ে গন্ধ-ভাদালী বা পাতার ঝাল সহ ভাত দেওয়া হইয়া থাকে । স্নাতরাং ইহাতে লঙ্কার সংস্পর্শ আদৌ করিবে না এবং অপর্যাপ্ত মশলাও বথাসম্ভব কম পরিমাণে ব্যবহার করিবে, তৈলের পরিবর্তে ঘৃত ব্যবহার করিবে, এবং আনাজ প্রভৃতিও কচি দেখিয়া লইবে । পটোল, বেগুন, গাভখোড়, আনাজি কলা, খোকসা-ডুমুর প্রভৃতি লইয়া ছোট ছোট কবিয়া কুটিয়া লও । ঘূতে জিরা, তেজপাত ফোড়ন দিয়া আঁমাজ ছাড় । আংসাও । নুণ (হলুদ) সহ চেলেনী জল দাও । সিদ্ধ হইলে সামান্য চিনি দাও । জিরা-মিচি বা পিপুল (ও জটো কালজিরা) গন্ধ-ভাদালী বা পাতার সহিত একত্রে ভল দিয়া বাটিয়া লইয়া ঢালিয়া দাও । ঝোল বন হইয়া আসিলে নানাও । সামান্য একটু গাওয়া বি মিশাও ।

১৯৪ । বিলাতী কুমড়ার বীচির শাঁসের ঝাল

বিলাতী কুমড়ার বীচি সংগ্রহ করিয়া খুঁটিয়া তাহাব শাঁস বাহির করিয়া লও । পাটায় বাট । হাতে টিপিয়া ছোট ছোট দলা পাকাইয়া ফুটন্ত জলে ছাড়িয়া সিদ্ধ করিয়া জল-বড়া বাঁধ । জল-বড়ায় নুণ, (হলুদ) মাখিয়া তৈলে বা ঘূতে অন্ন কষাও । দলা বড় বড় হইলে সিদ্ধ পর চাকু দ্বারা ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া লইয়া ঘূতে ভাজিবে । আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া কষাইয়া রাখ । কলাইগুঁটা থাকিলে তাহাও ছাড়াইয়া রাখিতে পার, অথবা বুট ভিজাইয়া রাখিতে পার । এক্ষণে তৈলে বা ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ধনিয়া বাটা ও লঙ্কা বাটা একত্রে অন্ন-জলে গুলিয়া ছাড় । আংসাও । বেশ ভাজা ভাজা হইলে চেলেনী জল দাও । ফুটিলে বীচির

জল-বড়া, আলু ও বুট বা কড়াইগুটি ছাড় । মুগ দাও । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা ও একটু চিনি দাও । ঝাল-রস গাঢ় হইয়া আসিলে নামাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও ।

মটর, গেরসারী ও বুটেব ডাইলের জল-বড়া (পাণিদলা বা ধোঁক) এবং ছানা প্রভৃতির ঝাল এই প্রকারে রাঁধিবে । তবে অবশ্য ছানা আর পক্ষে জলে সিদ্ধ করিয়া লইবার প্রয়োজন করে না ।

১৯৫ । পেঁপের ঝাল

কাঁচা পেঁপে লইয়া খোসা ছাড়াইয়া বাঁচি ফেলিয়া দিয়া ডুনা ডুনা করিয়া কুট । বুট ভিজাইয়া রাখ । পেঁপে একটু জলে ভাপ দিয়া লও । স্নতে জিরা, তেজপাত ফোড়ন দিয়া পেঁপে ছাড় । আংসাও । ঈষৎ লালচে নড হইলে মুগ (হলুদ) দিয়া চেলেনী জল দাও । ফুটিলে ভিজান বুট ছাড় । সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও । রস ঘন হইয়া আসিলে জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাইয়া নামাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও ।

অনেকে নামাইয়া আবার তিল বা পোস্ত বাটা মিশাইয়া থাকেন । ইহা প্রায় রোগীর পথ্য রূপে ব্যবহৃত হয় বলিয়া ইহাতে লঙ্কা সংস্পর্শ করা হয় না ।

১৯৬ । মুগ ডাইলের ঝাল

কাঁচা বা বালুতে ভাজা মুগ ডাইল লও । আলু ডুনা ডুনা করিয়া কষাইয়া রাখ । স্নতে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাইল ছাড় । আংসাও । মুগ (হলুদ) দিয়া চেলেনী জল দাও । ফুটিলে আলু ছাড় । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা ও একটু মিষ্ট দাও । ঝাল-রস বেশ থকথকে হইলে নামাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও ।

• ১৯৭ । ফুলকোবির ঝাল-চুড়চড়ী

ফুল-কোবি নাতিবৃহৎ ডালে বিভক্ত করিয়া কুটিয়া ধুইয়া লও ; ডাঁটা

অধিক লম্বা থাকিলে কাটিয়া ছোট করিয়া লও । ইচ্ছা করিলে এতৎসহ আড়া ডুনা ডুনা করিয়া কুটিয়া লইতে পার এবং কলাইগুঁটা ছাড়াইয়া লইতে পার মাষকলাইর বড়ি ভাজিয়া রাখ । তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আলু ও কোবি ছাড় (অথবা আলু পূর্বেই কমাইয়া রাখিলে ভাল হয়) আংসাও । মুগ (হলুদ) দিয়া অন্ন চেলেনী জল দাও । (অর্থাৎ জল এতটুকু দিবে যেন জল শুকাইয়া লইলে সিদ্ধ কোবি বেশ গোটাই থাকিবে—গলিয়া যাইবে না ।) দুটিলে কলাই গুঁটা ও বড়ি (ভাজিয়া) মিশাও । সুসিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাও । বেশ শুকাইয়া লইয়া নামাও ।

ক্ষুদ্র ডুমাকারে কুটিয়া সালগম, গুলকোবি, দোয়াস এবং আলু, পটোল, কুমড়া প্রভৃতির ঝাল-চড়চড়ী কমান বড়ি বা মংস্ত্র যোগে এই প্রকার রাখিবে ।

বিশেষ দ্রষ্টব্য,—বরেন্দ্রে সাধারণতঃ নিরামিষ ঝাল, বস্তুতঃ অধিকাংশ নিরামিষ বাঞ্জনই, বিনা হলুদে এবং আমিষ বাঞ্জন হলুদযোগে বাঁধা হইয়া থাকে এবং তাহাই প্রশস্তও বটে । তবে স্থলবিশেষে এই সাধারণ নিয়মের ব্যতিক্রম ঘটিয়া থাকে । আবার কোন কোন নিরামিষ বাঞ্জন হলুদ দিয়া রাখিলেই যেন তাহার স্বাদ অধিক পরিষ্কট হয় সুতরাং সেগুলি হলুদ যোগেই বাঁধা কর্তব্য ।

—○—

ঝাল (আমিষ)

১৯৮ । রুই মাছের ঝাল

ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র মাছের যেমন ‘ঝোল’ ভাল হয়—রুই প্রভৃতি মোটা মাছের তেমনই ‘ঝাল’ উত্তম হইয়া থাকে । ক্ষুদ্র মাছের ঝোলে সাধারণতঃ আনাঙ্গাদি কোনও অনুষঙ্গ দেওয়া হয় না, কিন্তু মোটা মাছের ঝালে বিবিধ আনাঙ্গ এবং মাষকলাইর বড়ি প্রভৃতি অনুষঙ্গরূপে দেওয়া যায় । এক এক প্রকার মাছের

ঝালে এক এক প্রকার আনাজ দেওয়া হইয়া থাকে। রুই মাছের ঝালে আলু, পটোল, শিম, বেগুন (গৃহস্থী বা কড়ুই), মূলা, কাঁটাল বীচি প্রভৃতি আনাজ সাধারণতঃ ব্যবহৃত হইয়া থাকে। এতন্মধ্যে বাছিয়া দুই প্রকার আনাজের বেশী একসঙ্গে দেওয়ার আবশ্যকতা নাই। যথা,—আলু-পটোল, আলু-বেগুন, শিম-বেগুন, মূলা-বেগুন, পটোল-কাঁটালবীচি প্রভৃতি। হালি আনাজ ফুলকোবি, ওলকোবি, সালগম, দোয়াস, মটর শুটী, বীন প্রভৃতিও দেওয়া যাইতে পারে।

প্রণালীর সামান্য কিছু তারতম্যে রুই আদি মাছের ঝাল তিন চারি প্রকারে রাঁধা যাইতে পারে।

(ক) ‘গাদা’ ‘পেটী’ তেদে মাছ কুটিয়া লও। মুড়া, কিঁচা, কঁঠা প্রভৃতি ও লইবে, (অনেক মুড়ার দ্বারা পৃথক ভাবে শুকনা শুকনা করিয়া ঝাল রাঁধিয়া থাকেন।) নুণ, হলুদ নাথ। মাষকলাইর বড়ি তেলে কষাইয়া তোল। উপরোক্ত মত বাছিয়া দুই প্রকারেই আনাজ লইয়া পৃথক ভাবে তেলে কষাইয়া রাখ। অতঃপর তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। লম্বা বাটা ও ধনিয়া বাটা অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আংসাও। স্বগন্ধ বাহির হইলে নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। দুটিদ কমান আনাজ এবং তৎপর কষান বড়ি (গোটা) ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, (তেজপাত বাটা, পিপুল বাটা) এবং পিঠালী একত্র অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। পিঠালী আলাহিদা জলে গুলিয়াও ঢালিয়া দিতে পার। ‘বটে’ পিঠালীর ভাগ যেমত অধিক দিতে হয় ঝাল ও কালিয়াতে তাদৃশ হয় না—অল্প পরিমাণে দিলেই চলে। ‘রস’ অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইলে নানাও। নামাইয়া একটু ভাজা রাঁধনীর গুঁড়া মিশাইতে পার।

(খ) মাছ উপরোক্ত ভাবে কুটিয়া লইয়া নুণ, হলুদ মাখিয়া উত্তপ্ত তৈলে কষাইয়া তোল। (তৈল উপযুক্তরূপে উত্তপ্ত না হইলে তাহাতে মাছ ছাড়িলে

মাছ ভাজিয়া যাইবে ও ছোবা ছোবা হইবে। এ সম্বন্ধে ইতিপূর্বে ‘ভাজি’ অধ্যায়ে বিস্তারিত লিখা হইয়াছে। পক্ষান্তরে অধিক উত্তপ্ত তৈলে মাছ ছাড়িলে তেল জলিয়া উঠিতে পারে অথবা মাছ পুড়িয়া যাইতে পারে তাহাও স্মরণ রাখিতে হইবে।) বাছিয়া দুই প্রকারের আনাজ ও মাষকলাইর বড়ি লইয়া পৃথক্ পৃথক্ ভাবে তেলে কষাইয়া রাখ। পরে পুনঃ তেলে জিরা, তেজপাত, লক্ষা ফোড়ন দিয়া লক্ষা বাটা ও ধনিয়া বাটা ছাড়িয়া কষাও। ভাজা মশলার বৈশ স্নগন্ধ বাহির হইলে নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ছাড় ও তৎপর কষান আনাজ ও বড়ি (গোটা) ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, (তেজপাত বাটা, পিপুল-বাটা) ও পিঠালী একত্র অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। পিঠালী অবশ্য আলাহিদাও দিতে পার। ঝাল রস অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইলে নামাও। ইচ্ছা করিলে কিছু ভাজা রাঁধনীর গুঁড়া জল দিয়া বাটিয়া লইয়া মিশাইবে।

(গ) মাছ উপরোক্ত ভাবে কুটিয়া লইয়া নুণ, হলুদ মাখিয়া উত্তপ্ত তেলে কষাইয়া রাখ। দুই প্রকারের আনাজ ও মাষকলাইর বড়ি পৃথক্ পৃথক্ তেলে কষাইয়া রাখ। পুনঃ তেলে ধনিয়া বাটা ও লক্ষা বাটা ছাড়িয়া কষ। ভাজা মশলার সুবাস বাহির হইলে নুণ হলুদ সহ জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ও পশ্চাৎ কষান আনাজ ও বড়ি (গোটা) ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, (পিপুল বাটা, তেজপাত বাটা) ও পিঠালী মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। এক্ষণে পুনঃ তেলে জিরা, তেজপাত ও লক্ষা ফোড়ন দিয়া রাঁধা মাছ সম্বারা দিয়া লও। নামাইয়া ইচ্ছা করিলে কিছু ভাজা রাঁধনীর গুঁড়া জল দিয়া বাটিয়া লইয়া মিশাইতে পার।

(ঘ) মাছ উপরোক্ত ভাবে কুটিয়া লইয়া নুণ, হলুদ মাখ। দুই প্রকারের আনাজ ও মাষকলাইর বড়ি তেলে পৃথক্ পৃথক্ কষাইয়া রাখ। তৎপর তেলে জিরা, তেজপাত, লক্ষা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া

জল দাঁও । ফুটিলে কখন আনাজ ও বড়ি (গোটা) ছাড় । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, (তেজপাত বাটা, পিপুল বাটা) ও পিঠালী জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । নাড়িয়া চাড়িয়া রস অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইলে নামাও । নামাইয়া কাটখোলায় ভাজিয়া ধনিয়া ও রাঁধনীর গুঁড়া একত্রে জল দিয়া পাটায় একটু বাটিয়া লইয়া মিশাও ।

ধনিয়া এবং রাঁধনী কাঁচা বাটিয়া দিলে তাহার স্বাদ ব্যঞ্জন ভাল মত সংক্রমিত হয় না । এই নিমিত্ত উহা কাঁচা বাটিয়া মিশান স্থলে বাহাতে তৈলে বা ঘূতে একটু ভাজা হইতে পারে তাহার ব্যবস্থা করিতে হয় । কিন্তু ইহাতে তৈল বা ঘূতের খরচ কিছু অধিক হয় সুতরাং তন্নিমিত্ত বটে এবং নিত্য ঝাল বাটার সময় লাগবের জন্যও বটে, গৃহস্থ বাটাতে সাধারণতঃ ধনিয়া এবং রাঁধনী পূর্বে কাটখোলায় ভাজিয়া পাটায় পিষিয়া মিহি গুঁড়া করিয়া কাপড়ে ঢাকিয়া ভাঁড়ে করিয়া উঠাইয়া রাখা হয় । রন্ধন কালে এই ভাজা ঝালের গুঁড়া আবশ্যক মত বাহির করিয়া একটু জল দিয়া পাটায় বাটিয়া লইয়া জিরা-মরিচাদির ঝাল সহ একত্রে বা পৃথক ভাবে পাক শেষে ব্যঞ্জন নামাইয়া বা নামাইবার অব্যবহিত পূর্বে দেওয়া হয় ।

বাহাতে ভাজা ঝালের সুগন্ধ উপিয়া গিয়া অপচয় না হয়, অথবা স্রোতা লাগিয়া শীঘ্র নষ্ট না হয় তজ্জন্ত উহা তৈলে বা ঘূতে ‘পাকান’ মাটির ভাঁড়ে রাখিয়া উদ্ভবরূপে তাহার মুখ একথানা ‘মুচির’ দ্বারা ঢাকিয়া পুনঃ এক খণ্ড শ্যাকড়ায় ভাঁড়ের মুখ বাধিয়া গুঁড় স্থানে উঠাইয়া রাখা হয় । কিন্তু জিরা-মরিচ সম্বন্ধে তজ্জপ করা হয় না,—উহা প্রতিবারে রন্ধন কালে টাটকা বাটিয়া লইয়া ব্যঞ্জন নামাইবার অব্যবহিত পূর্বে বা পরে নিশান হইয়া থাকে । তাহার কারণ, জিরা ঐরূপ ভাবে কাটখোলায় ভাজিয়া তুলিয়া রাখিলে তাহার সুবাস অধিক দিন স্থায়ী হয় না এবং উহার কাঁচা-সদ্যবাটা অবস্থার আনন্দনই উত্তম ; অপিচ ফোড়ন রূপে ভাজা অবস্থাতেও

উহা ব্যঞ্জে পড়িয়া থাকে, স্ততরাং পুনঃ উহা কাটখোলায় বা ঘূতে ভাজিয়া লইয়া মিশাইলে ব্যঞ্জনেন স্বাদের আর কিছুমাত্র উন্নতি হয় না । গোল-মরিচ কাটখোলায় বা ঘূতে ভাজিয়া দিলে তাহার স্বাদেরও ব্যত্যয় ঘটে ।

আর একটি বিষয় লক্ষ্য করিতে হইবে, কাঁচা জিরা-মরিচ বাটা এবং কাটখোলায় ভাজা ধনিয়া, লক্ষা প্রভৃতি ঝাল ব্যঞ্জন রন্ধন শেষ হইয়া তাহা নামাইবার অব্যবহতি পূর্বে বা পরে মিশান কর্তব্য । কেন না অধিকক্ষণ সিদ্ধ করিলে কাঁচা জিরা-মরিচ বাটার সুবাস এবং ভাজা ধনিয়া, লক্ষা প্রভৃতির গুঁড়ার সুবাস উপিয়া যাইয়া অপচয় ঘটে স্ততবাং তদ্বারা ব্যঞ্জন আর যথেষ্ট অনুবাসিত হয় না । অপরন্তু কাটখোলায় ভাজা ঝাল ঘূতে বা তৈলে আর পুনঃ কথন কর্তব্য নহে, কেন না একবার যাহা ভাজা হইয়াছে পুনর্ব্বার তাহা কষাইলে (ভাজিলে) তাহার সুবাস সম্পূর্ণরূপে উপিয়া যাইয়া কেবল তাহার মিটা মাত্র অবশিষ্ট রহিবে ।

পাকা রুই, চিতল প্রভৃতি মোটা মাছের 'ঝাল' রাঁধিতে জিরা-মরিচের ঝাল সহ লক্ষা, ধনিয়া, তেজপাত, পিঁপুল এবং রন্ধনী প্রভৃতি সৰ্ব্ব প্রকারের বাটা ঝাল মিশাইলে তবে আন্বাদন উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে । রাঁধনী অবশ্য ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লইয়া সর্ব্বপশ্চাৎ মিশাইতে হয় । নিরামিষ ঝালে এবং অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র মৎস্তের ঝালে কেবল মাত্র জিরা-মরিচের বাটা ঝাল মিশাইলেই যথেষ্ট হয় ।

কথন মোটা মাছ অল্লাধিক ভান্দিয়া ঝাল রাঁধিলে উত্তম হয় ।

কাংলা, কালবাউস, মৃগেল, মহাশোল, সারঙ্গ পুঁটা প্রভৃতি মোটা মাছ এবং চিতল, আইড়, বোয়াল, টাই (সিলঙ্গ), গাগর, রিঠা, বাচা প্রভৃতি তৈলাক্ত মোটা মাছ এবং সামুদ্রিক ভেটকী, ভাঙ্গন, সালী, তুলাদণ্ডী, চান্দা (পমফ্রেট), সুর (মেকরেল) প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে ঝাল রাঁধা যাইতে

পারে । চিতল, বোয়াল, ভেটকা, সুর প্রভৃতি তৈলাক্ত মাছের ঝালে দুটো কালজিরা অতিরিক্ত ফোড়ন দিবে ।

১৯৯ । চিতল মাছের ঝাল

চিতল, বোয়াল, টাই (সিলঙ), আইড়, গাগর, রিঠা, বাচা প্রভৃতি তৈলাক্ত মোটা মাছের ঝাল রুই মাছের ঝালের আয়ই জিরা-মরিচ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, পিপুল বাটা, তেজপাত বাটা, রাঁধনী (ভাজা) বাটা প্রভৃতি সর্বপ্রকার বাটা ঝাল দিয়া পাক করিবে । কেবল ফোড়নে দুটো কালজিরা (এবং দুটো মেথি) অতিরিক্ত ফোড়ন দিবে এবং মাছ অন্নমাত্র কষাইয়া বা এককালে না কষাইয়া বাঁচা মাছই একছের ফুটন্ত ঝোলে ছাড়িয়া রাঁধিবে ।

এই সব তৈলাক্ত মোটা মাছ রুই মাছের মত গাদা পেটি ভেদে বিভক্ত করিয়া কুটিতে হয় না, এগুলি এড়োভাবে কেবল দুই বা তিন অঙ্গুলী পুরু রাখিয়া গাদা পেটি সহ প্রতিখণ্ড কুটিয়া লইতে হয় । কেবল চিতল মাছের শিরদাঁড়ার উপর দিকের অর্ধেকটা গাদার মাছ কাটিয়া ফেলিতে হয় । এইরূপভাবে কুটিত মৎস্যখণ্ডগুলিকে বরেন্দ্রে ‘শিঙড়ী’ কহে । পেটের দিকের শিঙড়ী অপেক্ষা ফিঁছার দিকের শিঙড়ীই অধিক তৈলাক্ত ও উপাদেয় । আইড় মাছ রুই মাছের আয়ই কুটা হয় । কিন্তু রুই মাছের বিপরীতে পেটি অপেক্ষা ইহার গাদার মাছই অধিক তৈলাক্ত ও সুস্বাদু । আইড়ের ফিঁছার দিক হইতে কাটিয়া যে সম্পূর্ণ চাত্রাকার মাছ বাহির হয় সেই ‘চাকা’ সমধিক সুস্বাদু ।

রুই অপেক্ষা এই সকল তৈলাক্ত মাছের ঝালে মাষকলাইর হিঙ-বড়ি অধিক ‘মজ্জ’ স্ততরাং এই সব মাছের ঝালে প্রচুর পরিমাণে মাষকলাইর হিঙ-বড়ি দেওয়া হইয়া থাকে । আইড়াদিতে মুলা, বেগুন, শালুক, মান প্রভৃতি আনাজ ভাল মজে ।

অপর্যাপ্ত তৈলাক্ত মোটা মাছ এবং সামুদ্রিক চাঁদা (পম্ফ্রেট), সুর (মেকুরেল), ভাঙ্গন, এবং ভেটকী প্রভৃতিও এই প্রকারে রাখিবে ।

২০০ । কৈ-মাছের ঝাল

সুস্থ দেখিয়া কৈ-মাছ সংগ্রহ কর । মাছ গোটা রাখিয়া কুটিয়া লও । মাছের গাত্রে ছই এক স্থানে পাখাইল বা আড় ভাবে সামান্য চিরিয়া লইতে পার । মুগ হলুদ মাখ । কচি লাউ লইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া কবাইয়া লও । যদি পাওয়া যায় নূতন আলুও কুটিয়া কবাইয়া রাখিতে পার । মাষকলাইর হিঙ-বড়ি কিছু বেশী পরিমাণে লইয়া কবাইয়া রাখ । তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । আংসাও । লঙ্কা বাটা, হলুদ বাটা বা গুঁড়া ও মুগ দিয়া জল দাও । ফুটিলে কবান বড়ি (গোটা) এবং কবান লাউ ও নূতন আলু ছাড় । (আলু ও লাউ পৃথক ভাবে দিয়াও ঝাল রাখিতে পার ।) সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও ইচ্ছা করিলে তৎসহ পিঁপুল বাটা ও একটু পিঠালি দিয়া ঝালরস ঈষৎ গাঢ় করিয়া নামাও । ইচ্ছা করিলে ভাজা রাখানীর গুঁড়াও মিশাইতে পার ।

কার্ত্তিক, অগ্রহায়ণ ও পৌষ মাসে যখন কৈ-মাছ বেশ সুপুষ্ট হয় এবং যখন লাউ ও আলু নূতন উঠে এবং যখন মাষকলাইর বড়ি নূতন প্রস্তুত হয় তখন সেই কৈ-মাছের ঝাল রাখিয়া খাইলে তবে তাহার প্রকৃত আনন্দন বুঝা যাইবে ।

২০১ । মাগুর মাছের ঝাল

মাগুর মাছ কুটিয়া মুগ হলুদ মাখ । আলু ও কচি পটোল বা বেগুন কবাইয়া রাখ । তৈলে তেজপাত ও জিরা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । আংসাও । মুগ হলুদ দিয়া জল দাও । ফুটিলে কবান আনাঙ্গ ছাড় । সিদ্ধ হইলে জিরা-

মরিচ বাটা, পিপুল বাটা, তেজপাতা বাটা দাও । অতঃপর পিঠালী দিয়া ঝাল রস কিছু ঘন করিয়া নামাও ।

কানচ বা শিঙী এবং ‘নহলা’ প্রভৃতি মাছের ঝালও এইরূপে রাঁধিবে ।
এবস্থিৎ মাছের ঝাল গোঁগীর ও শিশুর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে, সুতরাং ইহাতে লঙ্কার সংস্পর্শ করিবে না এবং বড়ি প্রভৃতি গুরুপক দ্রব্যও অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিবে না । তবে অমনি রাঁধিয়া খাইলে অবশ্য ইহাতে লঙ্কা ফোড়ন ও অন্ন লঙ্কা বাটা ব্যবহার করিতে পার । সোমরাজী ফোড় দিয়া রাঁধিলে মাগুর মাছের ঝালের স্বাদ সুন্দর হয় ।

২০২ । ইলিশ মাছের ঝাল

তাজা ইলিশ মাছ কুটিয়া ভুগ হলুদ মাখ । আলু, আনাজি কল, কাঁঠাল বাঁচি খামাকচু, পটোল, কুমড়া, শশা, ডাঁটা প্রভৃতি অর্থাৎ বর্ষাকালের এই সব আনাজ মধ্যে কোন দুইটা বাছিয়া লইয়া কুট । কষাইয়া রাখ । ইলিশ মাছে লাউ আদৌ মজে না । মাষ-বড়ি কষাইয়া রাখ । অন্ন তৈলে (ইলিশ প্রায়শঃ তৈলাক্ত হয় বলিয়া তৈল অন্ন ব্যবহার করিতে হয়) জিরা, তেজপাতা, লঙ্কা ও ছটো মেথি বা কালজিরা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । একটু এপিট ওপিট করিয়া কষিয়াই লঙ্কা বাটা, হলুদ বাটা বা শুঁড়া জলে গুলিয়া চালিয়া দাও । ফুটিলে কযান গোটা বড়ি ও আনাজ ছাড় । সিদ্ধ হইলে, জিরা-মরিচ বাটা ও তেজপাতা বাটা এবং একটু পিঠালী দিয়া ঝোল সামান্য ঘন করিয়া নামাও । ইলিশ মাছের ঝাল অধিক গাঢ় হইলে স্বাদ খারাপ লাগিবে । মাছ আদৌ না কষাইয়া কাঁচাই ফুটন্ত ঝোলে ছাড়িয়াও ঝাল রাঁধিতে পার ।

পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন ‘ঝাল’ পর্য্যায়ভুক্ত হইলেও বোয়ালাদি তৈলাক্ত মাছ এবং কৈ, ইলিশ এবং লাউ সহ চিঙড়ী মাছের ঝালে ছটো মেথি ফোড়ন দেওয়া হইতেছে, সুতরাং এই সব স্থলে সাধারণ নিয়মের

কিঞ্চিৎ ব্যতিক্রম ঘটতেছে । পক্ষান্তরে তেমনট কুমড়ার এবং পাঁচমিশালী
আনাজের নিরামিষ ড'ল-ফেলানি ঝোলে জিরা ফোড়ন দেওয়া যায় ।
মেথির পরিবর্তে কালজিরা ফোড়ন জিরার সহিত চলে ।

২০৩ । চিঙড়ী মাছের ঝাল

কচি লাউ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া কষাইয়া রাখ । চিঙড়ী মাছে হুণ
— হলুদ মাখ । তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও ছোটো মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ
ছাড় । আংসাও । ধনিয়া বাটা, লঙ্কা বাটা ও হলুদ বাটা একত্রে অন্ন জলে
গুলিয়া ঢালিয়া দাও । আংসাও । মশল্লর সুগন্ধ বাহির হইলে জল দিয়া
হুণ দাও । ফুটিলে কষান লাউ ছাড় । জল কমিয়া আসিলে জিরা-মরিচ
বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি দাও । পরে পিঠালী দিয়া ঝোল ঘন
করিয়া নামাও । ইচ্ছা হইলে লাউয়ের সহিত গাভখোড় বা ছোটো ভিজান
ছোলা মিশাইয়াও ঝাল রাঁধিতে পার । কাঁকড়ার ঝাল এইরূপে রাঁধিবে ।

২০৪ । লাউ-শোল

লাউ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া কষাইয়া রাখ । মাষকলাই বড়ি ভাজিয়া
রাখ । শোল মাছের ছাল ছাড়াইয়া ছোট ছোট করিয়া কুট । হুণ হলুদ
মাখ । তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । আংসাও ।
লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা অন্ন জলে গুলিয়া ঢালিয়া দেও । আংসাও । হুণ
হলুদ দিয়া আর একটু জল দেও । ফুটিলে কষান লাউ ও বড়ি ছাড় । সিদ্ধ
হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, একটু চিনি ও পিঠালী দিয়া
থক্‌থক করিয়া নামাও ।

২০৫ । শোল মাছের কলাপত্ন

শোল মাছের ছাল ছাড়াইয়া ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া লও । হুণ (হলুদ)
মাখ । বুট ভিজাইয়া রাখ । আলু ছোট ছোট ডুমাকারে কুটিয়া তৈলে

কবাইয়া রাখ । ঘূতে, অভাবে তেলে জিরা, তেজপাতা, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । আংসাও । ধনিয়া বাটা ও লঙ্কা বাটা অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । আংসাও । ভাজা মশলার সুগন্ধ বাহির হইলে চেলেণী জলে মূগ (হলুদ) গুলিয়া ঢালিয়া দাও । ফুটিলে কবান আলু ও বুট (ভিজান) ছাড় । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি দিয়া ঝাল রস গাঢ় গোছ হইলে নামাও । একটু গাওয়া ঘি মিশাও । ইচ্ছা করিলে ধনিয়া পুর্বেই কাটখোলার ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লইয়া জিরা-মরিচ প্রভৃতি বাটিনার সহিত একত্রে জল দিয়া একটু বাটিয়া লইয়া মিশাইতে পার ।

চেলেণী জলের পরিবর্তে নারিকেল তুণ দিয়াও রাঁধিতে পার ।

বাইম মাছের 'কলাপতু' এই প্রকারে রাঁধিবে ।

২০৬ । 'মনোমোহিনী' * ঝাল-চড়চড়ী

এই ঝাল-চড়চড়ীতে আনাজের মধ্যে কেবল মাত্র আলু, বেগুন, (বোটার দিকের অংশ দ্বারাই ভাল হয়), গাভ খেড় ও বিলাতী (মিঠা) কুমড়া ব্যবহৃত হইয়া থাকে, এবং ইহা পাকা রোহিতাদি মৎস্তের মুড়া-কাঁটা-গাদা যোগে রাঁধা হইয়া থাকে । ইহার আশ্বাদন প্রকৃতই মন মোহন করে । অ নাজি ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া পৃথক্ পৃথক্ ভাবে তৈলে কবাইয়া লও । রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদাও তৈলে কবাইয়া লও । ঘূতে জিরা, তেজপাত, কালজিরা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কবান মাছ ও আনাজ ছাড় । মূগ, হলুদ ও লঙ্কা বাটা দিয়া জল দাও । সিদ্ধ হইলে মুড়া ভাজিয়া দিয়া জিরা-মরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা মিশাও । শুকনা শুকনা করিয়া নামাও । ইচ্ছা করিলে একটু ভাজা রাঁধনীর গুঁড়া মিশাইতে পার ।

* আমার ৮মাসীভাতা মহাশয়ের নিকট আমার স্ত্রী এই রান্নাটি শিখিয়াছিল হুতরাং চাহার নামেই ইহার নামকরণ করা গেল ।



একাদশ অধ্যায়



জিন্না পর্ব

(৪) কালিয়া (নিরামিষ)

‘ঝাল’ রাঁধার প্রণালীতে ব্যঞ্জন রাঁধিয়া তাহাতে অতিরিক্ত গোটা গরম মশলা এবং কটী অল্পস্বাদে হিঙ বা পেঁয়াজ ফোড়ন, কিছু অল্প ও মিষ্ট রস সংযোগ এবং পশ্চাৎ নামাইয়া পুনঃ গরম মশলা বাটা, রঙুন বাটা এবং আদা বাটা প্রভৃতি মিশাইলে ‘কালিয়া’ প্রস্তুত হইল।

তৈলের পরিবর্তে ঘূতে কালিয়া রাঁধাই প্রশস্ত। কালিয়াতে বাটা ঝাল একটু অধিক পরিমাণে দেয়, এমন কি নিরামিষ কালিয়াতেও প্রায় ধনিয়া বাটা এবং হলুদ বাদ দেওয়া হয় না। বাটা ঝাল একটু অধিক পরিমাণে পড়ে বলিয়া কালিয়াতে অনেক স্থলে পিঠালী অথবা চেলেনৌ জল দেওয়ার প্রয়োজন বোধ হয় না। কালিয়াতে—বিশেষতঃ আমিষ কালিয়াতে সচরাচর তেঁতুল গোলা, আমচূণা বা দহি প্রভৃতি মিশাইয়া একটু অল্পস্বাদ এবং চিনি বা শুড় প্রভৃতি মিশাইয়া একটু মধুর স্বাদ বিশিষ্ট করা হইয়া থাকে। কালিয়া রাঁধা পুন্ন নামাইয়া একটু গাওয়া ঘি, গরম মশলা বাটা, রঙুন বাটা, আদা বাটা এবং স্থল বিশেষে নারিকেল-কুড়া-ছড়, নাদাম বাটা বা

পোস্তদানা বাটা প্রভৃতি মিশান হইয়া থাকে । বরেন্দ্রে ‘ডালনার’ প্রচলন নাই, তৎপরিবর্তে ‘ঝাল’ ও ‘কালিয়া’ প্রচলিত আছে ।

২০৭ । আলু-কোবির কালিয়া

আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুট । ঘূতে কষাও । ফুলকোবি অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট করিয়া কুট । ঘূতে কষাও । এই কষানটা অবশ্য তেলেও চলিতে পারে, তবে কালিয়া রন্ধনে ঘৃত ব্যবহারই প্রশস্ত । ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও দুটো গরম মশলা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা ও হলুদ বাটা অল্প জলে গুলিয়া ছাড় । আংসীও । মশলা তাজা তাজা হইয়া সুগন্ধ বাহির হইলে জল দাও । ফুটিলে কষান আলু, ফুলকোবি ও বাঁচা কলাইগুটি ছাড় । মুগ দাও । সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও । ঝাল-রস ঘন হইলে নামাইয়া জিরা-মরিচ বাটা, গরম মশলা বাটা এবং কিঞ্চিৎ ঘৃত মিশাও । কেহ কেহ ইহার সহিত অন্নরস, যথা দহি, তেঁতুল গোলা প্রভৃতিও মিশাইয়া থাকেন ।

আলুর সহিত পটোল, পক্ষীর ডিম্ব, শালগম, বাঁধাকোবি, ওলকোবি, স্কোয়াস, শুধু পটোল, প্রভৃতির একত্রে বা পৃথক পৃথক ভাবে কালিয়া রাখিতে পার । বাঁধাকোবি কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া লইবে । বাটিতে অতিথি আসিলে লুচীর সহিত সচরাচর এই প্রকার একটি কালিয়া রাখিয়া ‘জল খাইতে’ দেওয়া যায় ।

২০৮ । ইঁচড়ের কালিয়া

ইঁচড় ডুমা ডুমা করিয়া কুট । একটু ভাপ দিয়া লও । ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া ইঁচড় ছাড় । আংসীও । লঙ্কা বাটা মুগ ও হলুদ জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । ফুটিলে কষান ছোট ডুমা কুটা আলু ও ভিজান বুট ছাড় । আলু ও বুটের পরিবর্তে কষান ছোট ছোট চিঙড়ী মাছ দিলে আশ্বাদন অতি উত্তম হয় । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত

বাটা ও একটু চিনি দাও । পরে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া ধক্ধকে করিয়া নামাও । ঘি ও গরম মশলা বাটা মিশাও ।

ডুমুরের কালিয়া এই ভাবে রাখিবে ।

২০৯ । মোচার কালিয়া

মোচা অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট করিয়া কুট । ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লও , আলু ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া কবাইয়া রাখ । বুট ভিজাইয়া রাখ । ইঁচড়ের তায় কালিয়া রাখ । বুটের পরিবর্তে মটর ডালের চাপড়ি ভাজি, নারিকেল কুড়া এবং ছোট চিঙড়ী মাছাদি মিশাইতে পার ।

২১০ । বেগুণের গলা কালিয়া

উত্তম লাফা বেগুণ পোড়াইয়া বেশ করিয়া ছানিয়া লও । ঘূতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা গরম মশলা ও হিঙ বা পেঁয়াজ, ফোড়ন দিয়া বেগুণ ছাড় । আংসাও । জলে মুগ, হলুদ ও বাটা ঝাল গুলিয়া ঢালিয়া দাও । জল শুকাইলে অল্প পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নামাও । একটু ঘৃত (বা তৈল), আদা বাটা, রগুন বাটা এবং গরম মশলা বাটা মিশাইতে পার ।

২১১ । ছানার কালিয়া

ছানা চিপিয়া জল বাহির করিয়া ফেল । ডুমা ডুমা করিয়া কাট । ঘূতে বাদামি রংএ কবাইয়া রাখ । আলু ডুমা ডুমা করিয়া অথবা দুই ফাক করিয়া কুটিয়া কবাইয়া রাখ । ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, খনিয়া বাটা ছাড় । আংসাও । স্তগন্ধ বাহির হইলে মুগ হলুদ সহ জল দাও । কুটিলে কবান ছানা ও আলু ছাড় । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও চিনি মিশাও । অতঃপর পিঠালী দিয়া ঝাল রস ঘন করিয়া নামাও । ঘি ও গরম মশলা বাটা, (আদা বাটা) মিশাও । খুনা নারিকেলের কালিয়া এই প্রকারে রাখিবে ।

১১২। বুটের ডাইলের জল-বড়ার (ধোকার) কালিয়া

হোলা বা তাহার ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া পরে খোসা ছাড়াইয়া বাটিয়া লও। মূণ ও লঙ্কা বাটা মিশাইয়া হাতে টিপিয়া দলা পাকাও। ফুটন্ত জলে ফেলিয়া সিদ্ধ কর। দড়াইলে উঠাইয়া ছুরি দিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া লও। ঘূতে লাল্চে করিয়া কষাও। আলু ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া কষাইয়া রাখ। ছানার কালিয়ার মত কালিয়া রাখ। দক্ষিণ বঙ্গে ইহাকে ‘ধোকার ডালনা’ কহে। ইচ্ছা করিলে পশ্চাৎ পোস্তদানা বাটা মিশাইতে পার।

মটরের ডাইল বাটা এবং বিলাতী কুমড়ার বীচির শাঁস বাটার এই প্রকারে জল-বড়া প্রস্তুত করিয়া তাহা ছুরি দিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া পশ্চাৎ ঘূতে কষাইয়া লইয়া এই প্রকারে কালিয়া রাখিবে।

কালিয়া—(আমিষ)

১১৩। রুই মাছের কালিয়া

বড় পাকা লালবর্ণের রুই মাছের দ্বারাই উত্তম কালিয়া প্রস্তুত হইয়া থাকে। মাছ অপেক্ষাকৃত বড় বড় ডুমা আকারে কুটিয়া লও। একটু খর ভাবে মূণ হলুদ মাখ। উত্তপ্ত তেলে বা ঘূতে ফেলিয়া কষাইয়া তোল। একরূপ ভাবে কষাইবে যাহাতে উপরে বেশ লাল্চে বর্ণ হইবে অথচ ভিতরে বেশ গদগদে থাকিবে। ছোট ছোট করিয়া মাছ কুটিলে, কষাইলে ভিতরে গদগদে হইবে না। কাঁচা তেলে ছাড়িলে মাছ ভাঙ্গিয়া যাইবে ও ছোবা ছোবা হইবে। অল্প কষাইলে পাকা রুই মাছের স্বাদ সম্যকরূপে পরিস্ফুট হইবে না এবং অতিরিক্ত কষাইলেও মাছ শক্ত খুঁটা খুঁটা হইয়া যাইবে, ইহা স্মরণ রাখিবে। এক্ষণে ঘূতে জিরা, তেঁজপাত, লঙ্কা ও

গোটা গরম মশলা (এবং রুচী অনুসারে পেঁয়াজ কুচি) ফোড়ন দিয়া ধনিয়া বাটা, লঙ্কা বাটা, আদা বাটা ছাড় (আদা বাটা এক্ষেপে না কষাইয়া পরে নামাইয়া গরম মশলা বাটার সহিত একত্রে মিশাইলেই ভাল হয়) । আংসাও । মশলা বেশ ভাজা ভাজা হইয়া অগন্ধ বাহির হইলে জল দাও । ঘুণ, হলুদ দাও । ফুটিলে কযান মাছ ছাড় । কিছু পরে ইচ্ছা করিলে কযান আলু, ফুলশোবি বা অন্য কোনও প্রকার দেশজ বা হালি আনাজ এবং কাঁচা মটর শুটা (এবং কাঁচা বা কযান কিসমিস) ছাড়িবে । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, (একটু অন্নরস ও একটু মিষ্টরস) মিশাও । তৎপর প্রয়োজন বোধ করিলে পিঠালী দিয়া ঝাল-রস আবশ্যক মত ঘন করিয়া নামাও । ঘি, আদা বাটা, (রশুন বাটা) ও গরম মশলা বাটা মিশাও ।

ইচ্ছা করিলে কালিয়াতে হিঙ অথবা পেঁয়াজ, রশুন ফোড়ন দিতে পার । ফোড়নে পেঁয়াজ কুচা দিয়া রশুন বাটিয়া পরে আদা বাটা ও গরম মশলা বাটার সহিত একত্রে মিশাইলে আমার বিবেচনায় স্বাদ অধিক উত্তম হয় ।

কালিয়া অন্ন-স্বাদ বিশষ্ট করিতে হইলে দধি বা তেঁতুল গোলা প্রভৃতি মিশাইবে । নালাই-কালিয়া রাঁধিতে ইচ্ছা করিলে নামাইবার পূর্বে নারিকেল-কুড়া বা হুয়, বাদাম বা পোস্তদানা বাটা কিম্বা মোয়াক্কীর মিশাইবে । তৎক্ষেত্রে আর অন্ন-রস সংযোগ করিবে না, এবং জিরা-মরিচ বাটাও অল্প পরিমাণে ব্যবহার করিবে, নচেৎ জিরা-মরিচ বাটার তীব্র গন্ধ নারিকেলের পেলব ঘ্রাণকে আচ্ছন্ন করিয়া ফেলিবে ।

ঝাল-রস শুকাইয়া ফেলিয়া শুকনা শুকনা করিয়া কালিয়া রাঁধিয়া নামাইলে তাহা 'শুক-কালিয়া' বা এক প্রকার 'ঝাল-চড়চড়ী' হইবে ।

কাংলা, কালবাউস, মুগেল, মহাশোল, ভেটকী, তুলাদণ্ডী এবং ইলিশ, চিতল, আইড়, গাগর, রিঠ, বাচা, বোয়াল, সিলঙ (টাই), মাগুর, কানচ (শিলী), কৈ, চাঁদা, সুর, সরলী এবং চিঙড়ী, কাঁকড়া, শোল, বাইম প্রভৃতি

মাছের এই প্রকারে কালিয়া বা শুক-কালিয়া (ঝাল-চড়চড়ী) রাখিবে । তবে মাছ অনুসারে কোনও মাছ অধিক কিংবা কোনও মাছ অল্প কষাইয়া রাখিতে হইবে । যেমন—রুই, কাংলা, কালবাউস, মৃগেল, মহাশোল, শোল প্রভৃতি একটু বেশী কষাইবে এবং ভেটকো, তুলাদণ্ডী, ইলিশ, চিতল, আঁড়ু, শ্মগর, ঝাটা, রিঠা, বোয়াল, সিলঙ, মাগুর, কানচ, কৈ, চাঁদা, সুর, সরলী এবং চিঙড়ী প্রভৃতি অল্প মাত্র কষাইবে বা ঝোলে কাঁচা হিঁ ছাড়িবে । চিঙড়ী এবং তৈলাক্ত কোমল মাছ অধিক কষাইলে শক্ত হইয়া বিস্বাদ হইয়া যাইবে ।

১১৪ । রুই মাছের টিকলী-কালিয়া

পাকা রুই মাছ কষাইয়া বা সিদ্ধ করিয়া কাঁচা বাছিয়া ফেলিয়া মুণ ও লঙ্কা বাটা সহ ছানিয়া লও । একটু চাউলের শুঁড়া মিশাইয়া মাছে বাধন দাও । টিকলীর আকারে গড়িয়া ঘূতে বা তৈলে ভাজিয়া উঠাও । পুনঃ ঘূতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা, গোটা গরম মশলা এবং রুচী হইলে হিং বা পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বট্টা, আদা বাটা, রসুন বাটা ও হলুদ বাটা ছাড় । কষাও । মশলা ভাজা ভাজা হইয়া সুগন্ধ বাহির হইলে, মুণ দিয়া অল্প জল দেও । ফুটিলে কষান আলু ও কাঁচা মটরগুটি (এবং কাঁচা বা কষান কিসমিস) ছাড় । সিদ্ধ হইলে ভাজা টিকলী ছাড় । জিরা-মরিচ বাটা, তেজ-পাত বাটা ও একটু চিনি মিশাও । পরে পিঠালী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া নামাও । ঘৃত (রসুন বাটা, আদা বাটা) ও গরম মশলা বাটা মিশাও ।

একটু দধি বা তেঁতুল গোলা প্রভৃতি মিশাইয়া কালিয়া অল্প স্বাদ বিশিষ্ট করিতে পার, অথবা নমাইবার পূর্বে নারিকেল দুধ বা কুড়া, বাদাম বা পোস্ত বাটা অথবা মোসাকীর মিশাইয়া মালাই-কালিয়া রাখিতে পার ।

কাংলা, কালবাউস, মৃগেল, মহাশোল মাছের এই প্রকারে টিকলী কালিয়া রাখিবে ।

১১৫ । চিতল-গাদার জল-বড়ার কালিয়া

চিতল মাছের পৃষ্ঠদেশ হইতে লব্ধা হাঁদে গাদার (উপরোক্তের) কালি মাছ কুটিয়া লও । অতঃপর একখানা ধারাল ছুরি বা লৌহ শিখকের সাহায্যে চাঁছিয়া চাঁছিয়া ছাল ও কাঁটা হইতে মাছ কুড়িয়া বাহির করিয়া লও । কুড়া মাছের মধ্যে কাঁটা কুটি থাকিলে তাহা বাছিয়া ফেল । অতঃপর এই কুড়া বাছু মূণ ও লব্ধা বাটা সহ চটকাইয়া মাখিয়া হাতে করিয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় তাল পাকাইয়া ফুটন্ত জলে ফেলিয়া সিদ্ধ কর । সাবধান, অধিক সিদ্ধ করিলে মাছের মধ্যকার albumen অধিক দঢ়াইয়া যাইয়া মাছ শক্ত হইয়া যাইবে । সুতরাং সিদ্ধ করিয়া মাছ আঁট বাঁধিলেই নামাইয়া ফেলিবে । অতঃপর ছুরি দিয়া মাছের এই জল-বড়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া দ্বুতে অল্প লালচে করিয়া কষাইয়া রাখ । সাবধান অধিক কষাইও না তাহা হইলে উপরোক্ত কারণে জল-বড়া গুলি এককালে চিমড়া পানা হইয়া যাইবে ।

এক্ষণে দ্বুতে জিরা, তেজপাত, লব্ধা, গোটা গরম মশলা এবং রুটী অনুসারে হিঙ বা পেরাজ কুচা ফোড়ন দিয়া ধনিয়া বাটা, লব্ধা বাটা, আদা বাটা এবং রুটী হইলে রগুন বাটা অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । আংসাও । মশলা ভাজা ভাজা হইয়া বেশ স্নগন্ধ বাহির হইলে অল্প জল দাও । মূণ হলুদ দাও । ফুটিলে কযান আলু ও কলাই-গুটি ছাড় । সিদ্ধ হইয়া ঝাল-রস শুকাইয়া আসিলে মাছের কযান জল-বড়া বা বোকাগুলি ছাড় । জল-বড়া আর সিদ্ধ করার প্রয়োজন নাই । জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাও । কালিয়া অল্প স্বাদ বিশিষ্ট করিতে ইচ্ছা হইলে এই সময়ে দহি, তেঁতুল গোলাদি এবং একটু চিনি মিশাইবে । এবং প্রয়োজন বোধ করিলে পিঠলী মিশাইবে । নামাইয়া গরম মশলা বাটা, (রগুন বাটা, আদা বাটা) এবং একটু পাওয়া ঘি মিশাও ।

নামাই-কালিয়া রাখিতে ইচ্ছা করিলে নামাইবার পূর্বে নারিকেল চুই বা

কুড়া, বাধাম বা পোস্ত বাটা অথবা মোরাক্কোর মিশাইবে । তৎক্ষণেই অবশ্য অল্পরস দিবে না । কষাইবার সময় আদা বাটা, রসুন বাটা না দিয়া কালিয়া নামাইবার পর মিশাইতে পার । ইহার ‘কাল’ও উত্তম হয় ।

১১৬ । পক্ষীর কলার (জল-বড়া)—(বৈদেশিক)

পক্ষীর পিঠ লম্বালম্বি ভাবে চিরিয়া ফেল । বুক ডানা এবং গোত্রের মাংস চিরিয়া ভিতর হইতে হাড় বাহির করিয়া ফেল । ‘চপার’ দ্বারা পেটের ভিতর দিকের মাংস খুঁ । খবরদার যেন বকের উপরের চামড়াটুকুটিয়া বা ছিঁড়িয়া না যায় । মূণ, গোলমরিচের গুঁড়া, পেঁয়াজ বাটা, আদা বাটা, ওয়ারসেণ্টারসায়ার সস ও সালাদ ওয়েল (এবং তৎসহ গুটি দুই ডিমের শাঁস) একত্রে মিশ্রিত করিয়া মাংসের উপর মাখিয়া পুনরায় আন্তে আন্তে ধুরিয়া উহা মাংসের গায়ে বসাইয়া দাও । এক্ষণে নিচে হইতে চামড়া সহ সমস্ত পাখীটা সাবধানে জড়াইয়া ফেল । এক থণ্ড পাংলা জ্বাক্ড়া দ্বারা এই মাংস-পিণ্ডটি উত্তমরূপে জড়াইয়া বাঁধ । জ্বাক্ড়ার উভয় মুড়াও বাঁধিয়া দাও, যেন মাংস ধসিয়া না আসে । সমস্তটা ফুটন্ত জলে কেলিয়া সিদ্ধ কর । দঢ়াইলে জল হইতে উঠাইয়া জ্বাক্ড়া খুলিয়া কেলিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

এক্ষণে ফ্রাইপ্যানে যি তাভাইয়া তাহাতে ঐ মাংস-পিণ্ডটি ছাড়িয়া সোণার বর্ণ করিয়া ভাজিয়া উঠাও । ঐ স্বতে কিছু পেঁয়াজ কুচি ভাজ । লাল্চে হইলে নামাইয়া কিছু ময়দা মিশাও । পুনরায় আগুণে ধুরিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া মাংসের ঝঁকিয়া বা অভাব পক্ষে ঐ মাংস সিদ্ধ করা জল দাও । ফুটিলে মূণ, মরিচের গুঁড়া, টোমেটো বা ওয়ারসেণ্টারসায়ার সস ও কেরামেল রস মিশাও । ঝোল গাঢ় হইলে নামাইয়া ছাকনার ছাকিয়া লও । এক্ষণে ঐ মাংস-পিণ্ড এক আঙ্গুল পুরু ঢাকা ঢাকা করিয়া কাটিয়া এই ঝোল বা সসের সহিত মাখিয়া লইয়া খাও ।

১১৭ । গ্যালেন্টাইন (জল-বড়া)—(বৈদেশিক)

পক্ষী রোষ্টের উপযোগী করিয়া বানাইয়া লইয়া বুকের চামড়াটা ধীরে ধীরে ঠাজার দিক হইতে উঠাইয়া ঘাড়ের দিকে বাধাইয়া রাখ। তৎপর পিঠ চিরিয়া বুক, ডানা ও পায়ে হাড় বাহির করিয়া ফেল। মাংস উত্তমরূপে কিমা কর। মুগ, মরিচ গুঁড়া, আদা কুচি, পেঁয়াজ কুচি, পার্শলি কুচি এবং ইন্ডো করিলে, তৎসহ ট্রাফল্‌স্, মাসরুম, মেঘ-জিহ্বা ও সছেজেন্ কুচি এবং শক্ত সিদ্ধ ডিমের কুচি (এবং বাঁধন দিবার নিমিত্ত তিন চারিটা কাঁচা ডিমের শাঁস) মিশাইয়া লইয়া ঐ কিমা মাংসের সহিত বেশ করিয়া থুরিয়া মিলাও। অতঃপর এই মিশ্রিত কিমা মাংস পক্ষীর ঐ চামড়ার মধ্যে ভরিয়া দিয়া শেলাই করিয়া দাও। সমস্তটা ত্রাকড়া দ্বারা জড়াইয়া বাঁধ। ফুটন্ত জলে ফেলিয়া সিদ্ধ কর। জমাট বাঁধিলে মাংসপিণ্ড নামাইয়া ত্রাকড়া খুলিয়া লইয়া এক আঙ্গুল পুরু ঢাকা ঢাকা করিয়া কাট। হোয়াইট্, ব্রাউন, ব্রেড বা এগ্ প্রভৃতি সসের সহিত মাখিয়া খাও। (এই সমস্ত সসের সহিত হৃৎকের ক্রিম মিশাইয়া লইলে আরও সুস্বাদু হইবে।)

১১৮ । পাঁঠার কালিয়া

“উছে বাচি, পটোল কচি। শাকের ছা, মাছের মা।

কচি পাঁঠা, বুদ্ধ মেঘ। দধির অগ্র, ঘোলের শেষ ॥”

অতএব কচি পাঁঠার দ্বারাই উত্তম কালিয়া পাক হইয়া থাকে। মাংস অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট ভূমা করিয়া কুটিয়া লও। মুগ, হলুদবাটা, সরিষার তৈল, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, আদা বাটা, (রশুন বাটা,—আদা ও রশুন গরমে দিতে পার), (দধি) দিয়া উত্তমরূপে ছানিয়া ছানিয়া মাখ। বণ্টা হৃৎকের মত ঢাকিয়া রাখ। এক্ষণে দ্বিতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গোটা গরম মশলা এবং কচী অল্পসারে হিঙ বা পেঁয়াজ কুচি ফোড়ন দিয়া মাংস ছাঁড়ি।

আংসাও । ঢাকিয়া দেও । মাংসের নিজের জল মরিয়া গেলে এবং ভাজা মশলার বেশ স্নগন্ধ বাহির হইলে গরম জল দেও । মাংস সুসিদ্ধ হইলে কযান আনু ছাড় । আবশ্যক হইলে আর একটু ভুণ দাও । বোণ আন্দাজ মত শুকাইলে জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, একটু চিনি (এবং পূর্বে দধি না দিলে রুচী হইলে কিছু অন্নরস) মিশাও । প্রয়োজন বোধ করিলে কিঞ্চিৎ পিঠালী দিয়া বোণ ঘন করিয়া নামাও । একটু ঘি, গরম মশলা বাটা (ও আদা বাটা, রসুন বাটা) মিশাও ।

কেহ কেহ পূর্বেই জিরা, লঙ্কা প্রভৃতি ফোড়ন না দিয়া ঘূতে প্রথমেই লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা ও আদা বাটা মাখান মাংস ছাড়িয়া কষাটরা তৎপর ভুণ হলুদ, দিয়া জল দেন । জল ফুটিলে কযান আনু ছাড়িয়া হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দেন । মাংস সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, চিনি ও পিঠালী মিশাইয়া থাকেন । পরে হাঁড়িতে ঘূতে তেজপাত, লঙ্কা, জিরা ও রুচী অনুসারে হিঙ্ বা পেঁয়াজ কুচি ফোড়ন দিয়া ঐ রাঁধা মাংস সম্বারা দেন । অবশেষে নরমাইয়া গরম মশলা বাটা ও রুচী হইলে রসুন বাটা মিশান ।

পাঁঠার খাশির, মেঘের, সজারুর এবং খরগোঁসাদির মাংস এইরূপে রাঁধা যাইতে পারে । হরিণ মাংসও এইরূপে রাঁধিবে, কিন্তু তাহা অমনি ঝুলাইয়া রাখিয়া বাসী করিয়া অথবা কুটিয়া মশলাদি দ্বারা মাখিয়া চব্বিশ ঘণ্টা মত ঢাকিয়া রাখিয়া তবে রাঁধিতে হয় । খাত্তের ‘পোয়ালের’ সহিত একযোগে সিদ্ধ করিলে তরিল মাংসের ভিতরের ‘মাটি’ দূর হইয়া বেশ কোমল হয় ।

পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, মাংস রাঁধিবার কালে উহা যেমন লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা প্রভৃতি দ্বারা মাখিয়া লইয়া আংসাইতে পারা যায়, মৎস্ত রাঁধিবার কালে তদ্রূপ করিতে পারা যায় না,—মৎস্ত কেবল মাত্র ভুণ হলুদ দ্বারা মাখিয়া কষাইতে হয় । ইহার কারণ, মাছে বাটনা মাখিয়া আংসাইতে

গেলে মাছ ভাজিয়া যায়, কিন্তু মাংস পেরুপে ভাজিয়া বাইবার কোন সম্ভাবনা নাই ; পরন্তু মাংস পূর্বে মাখিয়া ঢাকিয়া রাখিলে-ঝাল-মুগ-তৈলাদি মাংসের ভিত্তরে প্রবেশ করিয়া তাহার স্বাদ বৃদ্ধি হয় । মাংসে বাটা ঝাল মাখিবার সময় তৎসহ আবশ্যক মত তৈল, (রসুন বাটা) এবং অল্প বধা—দধি প্রভৃতি মিশাইয়া ঘণ্টা কয়েক ঢাকিয়া রাখিয়া রাখিলে উহার আশ্বাদন 'আচারের' জায় মধুর হয় । বস্তুতঃ এই স্বভাবের অম্লসরণেই যোগলাই 'কোমরা' পাক হইয়া থাকে ।

১১৯ । কেঠোর কালিয়া

বরেন্দ্র-ভূমে 'কেঠো' খাওয়া খুব চলন । কেঠো বলিলে যে সে কচ্ছপকে বুঝাইবে না, নদীতে সাধারণতঃ সর্বভুক খলখলে-পার্শ্ব-চেড়ো (খোলা) বিশিষ্ট অপেক্ষাকৃত বড় বড়, চ্যাপ্টা গোছের যে কচ্ছপ পাওয়া যায়, ইহা সে জাতীয় নহে, এট নদীর কচ্ছপ অতিশয় দুর্গন্ধ বিশিষ্ট ও অখাদ্য । এই জাতীয় অত্র এক প্রকারের অপেক্ষাকৃত ছোট কচ্ছপ আছে যাহাকে সাধারণতঃ 'উগ্লা কেঠো' বা 'সিন্ন কেঠো' বলে, ইহা তাহাও নহে । সিন্ন কেঠো খায় বটে, কিন্তু তাহার স্বাদও আশ্চর্য । আমি যে জাতীয় কেঠোর কথা বলিতেছি তাহা সাধারণতঃ কার্তিক অগ্রহায়ণ মাসে বিলে, খালে পাওয়া যায় । ইহার চেড়োর সমস্তটাই খুব শক্ত, এবং 'কুরুম পিঠে' (কুরু পুঠ) বলিলে বেরূপ আকার বুঝায় সেইরূপ আকার বিশিষ্ট । এই কেঠো কেবলমাত্র জলজ উদ্ভিদ খাইয়া জীবন ধারণ করে । ইহার নদীর কচ্ছপের জায় সর্বভুক অথবা তাদৃশ হিংস্র স্বভাব সম্পন্ন নহে । ইহার আকারে তাদৃশ বৃহৎও হয় না,—মুঠম হাতের অধিক লম্বা কেঠো প্রায়ই দেখা যায় না । ইহার বুকের খোলাও কঠিন ও হরিদ্রা বর্ণ এবং জহুপনি কাল কাল দাগ বিশিষ্ট । আর এক প্রকার কেঠো আছে তাহা অতি

ক্ষুদ্র, এমন কি অর্ধ হস্ত পরিমিতও নহে; ইহাকে ‘কড়ি বা কড়ুই কেঠো’ বলে। ইহা পুকুরে, বিলে বা শুষ্কপ্রায় নদীর স্থির জলে পাওয়া যায়। ইহারো উদ্ভিদাহারী, ইহাও খাওয়া যায়। এই শেবোক্ত উভয় কেঠো আঁব টে গন্ধ বিশিষ্ট নহে।

কেঠো কুটা কিছু শক্ত। ইহারো মস্তক বাহির করিলে খাঁ করিয়া তাহা কাটিয়া ফেলিবে, কেন না সামান্য ভয় পাইলেই ইহারো মস্তক লুকাইয়া ফেলিবে। অতঃপর কেঠো চিং করিয়া ফেলিয়া বৃকের খোলায় ধার দিয়া একখানি স্থঁচাল ডগা বিশিষ্ট হাত-দা’র দ্বারা ঠুকিয়া ঠুকিয়া বৃকের খোলাটি কাটিয়া উঠাইয়া ফেলিতে হয়। পরে ধারাল ছুরি দ্বারা ভিতর হুইতে মাংস কাটিয়া বাহির করিয়া লইয়া কুটিতে হয়। অনেক কেঠোর পেটে বহু ডিম্ব এবং খলখলে গোছ তেল পাওয়া যায়। কেঠোর ডিম্ব খাইতে পক্ষীর ডিম্ব অপেক্ষা নীরস হইলেও নিতান্ত মন্দ নহে,—সিদ্ধ ডিম্ব একটু বেলে বেলে স্বাদ বিশিষ্ট হয়। কেঠোর তৈলও খাওয়া যায়, কিন্তু ইহার মেটেই খাইতে সর্ষাপেক্ষা স্বাদু ও চমৎকার মোলায়েম। কেঠোর কালিয়া পাঁঠার কালিয়ার জায়ই রাঁধিবে। কেঠোতে পেঁয়াজ রঙনের পরিবর্তে হিঙু ব্যবহার করিতেই সাধারণতঃ দেখা যায় এবং দধি প্রভৃতিও প্রায় ইহাতে দেওয়া দেখা যায় না। ডিম্বগুলি না কবাইয়া আলাহিদা কাঁচা রাঁধিয়া দিবে এবং মাংস পাক প্রায় শেষ হইয়া আসিলে তখন তাহাতে ছাড়িবে। ডিম্ব অধিক সিদ্ধ করিলে শক্ত হইয়া অখাদ্য হইয়া যায়।

১২০। পক্ষীর কালিয়া

ঘুঘু, হরিয়াল, পায়রা, বগেড়ী প্রভৃতি ছোট জাতীয় মেঠো পক্ষী; বটের, তিঠীর, কুহুট, বর্ষা, ফুলাঙ, ছবরা, চিরাত, লিখ, গগনভেড় প্রভৃতি বড় জাতীয় মেঠো পক্ষী; কাম, কচুরা, ডাহক, বাটাম প্রভৃতি কানা-খোঁচা জাতীয়

বিলের পক্ষী ; এবং রাজহাঁস, বালিহাঁস, বতরু, চৈতী, নারিয়াল, সরাইল প্রভৃতি নানাবিধ বড় ও ছোট হাঁসজাতীয় জলচর পক্ষী অনেকেই শিকার করিয়া আহার করিয়া থাকেন । ইহাদের কালিয়া পাঁঠার কালিয়ার ত্রায় বাঁধা যায় ; তৎপক্ষী মাংসে (হিঙের পরিবর্তে) পৈয়াজ, রগুন সংযোগ করিলে তবে আশ্বাদন উত্তম হয়, এবং বাটনা প্রভৃতি পাঁঠার মাংসের অপেক্ষা কিঞ্চিৎ স্নিগ্ধ ও সুস্বাদু হইয়া থাকে । দধি (অম্লরস) রুচি অনুসারে ব্যবহার করিবে ।

মাছের কালিয়াতে আলু, বেগুন, মুলা, লাউ, কুমড়া, শশা, স্কোয়াস, ফুলকোবি, বাঁধাকোবি, ওলকোবি, সালগুন, গাজর, কলাইগুটী, বীন প্রভৃতি যে সমস্ত দেশজ এবং হালি আনাজ ব্যবহারের বিষয় লিখিত হইয়াছে মাংসের কালিয়াতেও ঐ সমস্ত আনাজ বেশ মজে । তবে মাংস ভেদে আনাজও অবশ্য ভেদ করিতে হইবে ।—আলু এবং ফুলকোবি প্রায় সব মাংসেই দেওয়া যায় । কলাইগুটী মেঘ ও পক্ষী মাংসেই ভাল মজে । লাউ খাসীতে এবং ডাহক পাখীতে ভাল মজে,—“এক ডাহক সাত লাউ মজায় ।” ফুলকোবি, বাঁধাকোবি ও সালগুন প্রভৃতি পাঁঠাতে এবং মেঘে বেশ মজে ।



কারী—(বৈদেশিক) ।

বৈদেশিক ‘কারী’ কালিয়ারই সংক্ষিপ্ত সংস্করণ । কারীতে কেবল কালিয়ার ত্রায় জিরা, লঙ্কা ফোড়ন দেওয়া হয় না—শুধু তেজপাত, গোটা গরম-মশলা এবং পৈয়াজকুচা ফোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে । কারীর বাটনায় জিরা-মরিচ বাটা অপেক্ষা হনুদ, লঙ্কা ও ধনিয়া বাটারই প্রাধান্য দেওয়া হয় এবং পশ্চাৎ সরিষা বাটাও কোন কোন ক্ষেত্রে মিশান হইয়া থাকে । নচেৎ কারীর সহিত কালিয়ার আর কোনই বিশেষ পার্থক্য নাই । কালিয়া এবং তৎপরিণামভুক্ত কারীতে ঝাল দুণ একটু খরভাবে (অধিক পরিমাণে) দিবে । “ঝাল-ঝাল,

মুগ-মুগ, পেঁয়াজ পেঁয়াজ, রগুন-রগুন” গোছ হইলে তবে মাংসের কালিয়া ও কারী মুখরোচক হইবে । কারীতে জিরা ফোড়ন দেয় না স্নতরাং জিরাবাটা পশ্চাৎ না মিশাইয়া ধনিয়া বাটার সহিত একত্রে পূর্বেই ক্বাইতে পার, বালরস শুকাইয় ফেলিয়া কারী নামাইলে ‘শুক কারী’ হইবে ।

কালিয়ার ভ্রায় কারীতেও লাউ, কুমড়া, শশা, স্কোয়াস, আলু, কলাইগুটি, ফুলকোবি, বাঁধাকোবি, ওলকোবি, সাগম, গাজর, মূল, বীন, টোমেটো প্রভৃতি আনাজ দেওয়া যায় । তবে ‘মাদ্রাজ’ বা বাল-কারী এবং মালাইকারী ব্যতীত অপর কোন কারীতে আনাজ দেওয়ার বড় একটা প্রয়োজন হয় না ।

অনেক প্রকার কারী প্রচলিত আছে, তন্মধ্যে নিম্নে সচরাচর ব্যবহৃত গোটা কয়েক কারীর রন্ধন প্রণালী লিখিত হইল ।

১২১ । মেঘের ‘মাদ্রাজ’ বা বাল-কারী

পাঁঠার অপেক্ষা মেঘের কারীই সমধিক উত্তম হয় । পাকা চর্কিওয়াল মেঘই (বৃদ্ধ মেঘ) খাইতে ভাল । মাঁস অপেক্ষাকৃত কিছু বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও । মুগ, হলুদ বাটা, লঙ্কাবাটা, ধনিয়া বাটা, আদা বাটা ও রগুন বাটা দিয়া উত্তম রূপে মাখ । কচি অহুসারে একটু সরিষার তৈল ও একটু অন্নরস যথা, দধি প্রভৃতি ইহার সহিত মিশাইয়া লইতে পার । খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ । এক্ষণে ঘূতে তেজপাত, গোটা গরম-মশলা, (গুজরতীর ভাগ কিঞ্চিৎ পরিমাণে বেশী) ফোড়ন দিয়া কুচান পেঁয়াজ ছাড় । পেঁয়াজের বর্ণ লালচে হইলে মাংস ছাড় । আংসাও ঢাকিয়া দেও । মাংসের নিজের জল সম্পূর্ণ মরিয়া গেলে এবং মশলা ভাজা-ভাজা হইয়া সুগন্ধ বাহির হইলে গরম জল ঢালিয়া দেও । সিদ্ধ হইলে কষান আলু এবং সুবিধা হইলে তৎসহ কষান ফুলকোবি, সাগম এবং কাঁচা কলাই-গুটি প্রভৃতি দুই তিন রকম আনাজ ছাড় । সুসিদ্ধ হইলে জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি মিশাও । আবশ্যক

বোধ করিলে সামান্য একটু পিঠালী দিয়া ঝাল-রস ঘন করিয়া নামাও । একটু গাওয়া ঘি, (আদা বাটা, রগুনবাটা) ও গরম মশলা বাটা মিশাও ।

ফুলকোষি প্রভৃতি উত্তমরূপে কষান না থাকিলে তাহা হইতে প্রচুর পরিমাণে জল-বাহির হইয়া কারীর স্বাদ পান্বে করিয়া ফেলিবে । এই নিমিত্ত অনেকে কারীতে কোন রূপ তরকারী না দিয়াই পাক করা পছন্দ করেন । দবির পরিবর্তে অনেকে কারী পাক করিয়া নামাইয়া একটু ওয়াসেস্টারসামার, টোমেটো বা তৎবৎ কোন প্রকার সবুজ অথবা আমের ভিনিগার-চাটনো মিশাইয়া থাকেন । জিরা-মরিচ বাটা পূর্বেও কষিতে পার এবং নামাইবার অব্যবহিত পূর্বে ইচ্ছা করিলে অল্প সরিষা বাটা মিশাইতে পার । কিসুমিসু কাঁচা বা ঘূতে কষাইয়া কারীতে মিশাইতে পার ।

পাঁঠার, খরগোশাদির মাংসের, ডিম্বের এবং মোটা মাছের কারী এই ভাবে রান্ধিবে ; এবং যে সকল পক্ষীর মাংস অপেক্ষাকৃত শক্ত এবং রক্তবর্ণের তাহার কারীও এই ভাবে রান্ধিবে ; যে সব পক্ষীর মাংস অপেক্ষাকৃত কোমল এবং শ্বেতবর্ণের তাহাতে জিরা-গেঁলেমরিচ বাটার ভাগ কিছু কম দেওয়া হইয়া থাকে এবং তাহাতে দুটো মেথি ফোড়ন দিয়া পশ্চাৎ সরিষা বাটা মিশান ঘাইতে পারে । পক্ষীর কারীতে কলাইগুটি এবং চিঙড়ী, কাঁকড়া, শোল মাছ, পাঁঠার খাসী ও ডাহক পক্ষীর কারীতে লাউ বেশ মজে ।

১২২ । মেঘের মিন্দ্‌ কারী

ক । পূর্বে সিদ্ধ বা রোষ্ট করা মেঘ মাংস লইয়া ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুট । ঘূতে লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচবাটা, আদাবাটা, পেঁয়াজবাটা, রগুনবাটা, হলুদবাটা ছাড়িয়া কষাও । তাজা মশলার বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে ছপ ও একটু চিনি দিয়া জল দাও । (অধিক জল দিতে হইবে না) । জলের পরিবর্তে মাংসের সুকর দিলেই ভাল হয় । ছুটিয়া জল বা সুকর

ওকাইয়া থকথকে হইয়া আসিলে মাংস ছাড় । নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও । একটু ঘৃত ও গরম মশলা বাটা মিশাও । উপরে ঘৃতে-ভাজা পেঁয়াজ কুচা ছড়াইয়া দিয়া ঝাইতে দাও ।

খ । পূর্বে সিদ্ধ বা রোষ্ট করা মেঘ মাংস লইয়া ছোট ডুম্বা ডুম্বা করিয়া কুট । ঘৃতে তেজপাত ও পেঁয়াজ কুচা কোড়ন দিয়া মাংসের স্কন্ধা ছাড় । ফুটিলে হুণ, হলুদ ও একটু চিনি মিশাও । বোল থকথকে হইলে মাংস ছাড়িয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও । অপর হাঁড়িতে লঙ্কা, জিরা-মরিচ, ধনিয়া, আদা, রসুন গরম মশলা, বাদাম ঘৃতে ভাজিয়া লইয়া পিষিয়া লও । অতঃপর তাহা ঐ মাংসে মিশাইয়া লও ।

১২৩ । ড্রাই (শুকনা) কারী

পক্ষীর মাংসেরই ড্রাই কারী উত্তম হয় । ঘৃতে তেজপাত ও গোটা গরম মশলা কোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, হলুদ বাটা, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা ও রসুন বাটা ছাড়িয়া কষাও । মশলা ভাজা হইয়া বেশ সূক্ষ্মণ বাহির হইলে মাংস ছাড় । আংসাও । মাংসের জল মরিয়া গেলে গরম জল মিশাও । একটু চিনি ও হুণ দাও । সুসিদ্ধ হইয়া জল শুকাইলে নামাও । উপরে লালচে ভাজা পেঁয়াজ কুচা ছড়াইয়া দাও ।

ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা ঘৃতে না কষিয়া এক সাথে কাটি-খোলায় ভাজিয়া ‘কাকী’ করতঃ কারী নামান পর তাহাতে মিশাইয়া লইতে পার ।

১২৪ । ‘কান্টি-কাপ্তান’ কারী

পক্ষী মাংস কুটিয়া লও । ঘৃতে কুচান পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ । পরে পুনরায় ঘৃতে তেজপাত কোড়ন দিয়া পেঁয়াজ বাটা, রসুন বাটা, লঙ্কা বাটা ও হলুদ বাটা ছাড়িয়া কষাও । মশলা ভাজা হইয়া বেশ সূক্ষ্মণ বাহির হইলে মাংস ছাড় । আংসাও । মাংসের নিজ জল শুকাইলে গরম জল দাও ।

কুটিলে মুণ দাও । মাংস সুসিক্ত হইয়া জল শুকাইলে নামাও । এক্ষণে ভাজা পেরোজ মাংসের উপর ছড়াইয়া দাও । লেবুর রস চিনিয়া দাও ।

এই কারী ভুনি-খিচুড়ীর সহিত খাইতে ভাল ।

কান্টা-কাপ্তান কারীর সহিত আদা বাটা, ধনিয়া বাটা ও সামান্ত জিরা বাটা কষিলে এবং শেষ পর্য্যন্ত অন্নরস যথা—আমের চুণা, জলপাই বা আমড়াদি ফল মিশাইয়া মাংসের সহিত সিদ্ধ করিয়া নামাইলে তাহা ‘দো-শিঁয়াজা’ কারী হইবে ।

১২৫ । ‘আলু-মখল্লা’ কারী—(ইছদীয়া)

ঘূতে তেজপাত ও গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া অন্ন অন্ন পরিমাণে লক্ষা বাটা, ধনিয়া বাটা, পেরোজ বাটা, রশুন বাটা, আদা বাটা ও হলুদ বাটা ছাড়িয়া কষাও । ভাজা মশলার সুগন্ধ বাহির হইলে মাংস ছাড় । আংসাও । মাংসের নিজ জল মরিগে খানিকটা ভিনিগার (সিকি) ও চিনি মিশাও । নাড়িয়া চাড়িয়া গরম জল দাও । মাংস সিদ্ধ হইলে ঘূতে কড়াগোছ কষান গোটা কয়েক আন্ত আলু এবং আন্ত পেরোজ ছাড় । আগুনের আঁচ কমাইয়া মাংস দমে বসাইয়া রাখ । ঝোল থকথকে গোছ হইলে নামাও ।

১২৬ । ‘হোসেন্জা’ কারী (বা কাবাব)

কোমল পক্ষীর মাংস ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । আদা ছুলিয়া চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া লও । পেরোজও ছুলিয়া চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া লও । পাঁচ ইঞ্চি পরিমিত কতকগুলি বাঁশের সরু কাটি বা ঝিল চাছিয়া লও । এক্ষণে একখণ্ড মাংস, এক চাকা আদা ও এক চাকা পেরোজ পর পর ক্রমান্বয়ে এক একটা কাটিতে ছুঁড়িয়া গাঁথিয়া যাও । এক কাটি ভর্তি হইলে অপর কাটিতে ঐ রূপ ভাবে গাঁথ । ঘূতে গোটা গরম মশলা ও পেরোজ ফোড়ন দিয়া তাহাতে হলুদ বাটা, লক্ষা বাটা, ধনিয়া বাটা, আদা

বাটা ও রঙন বাটা ছাড়। আংসাও। ভাজা মশলার স্নগন্ধ বাহির হইলে জল দেও। ফুটিলে মাংসপূর্ণ কাটি গুলি ছাড়। সিদ্ধ হইলে হুণ, জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি মিশাও। ঝোল ঘন গা-মাথা গা-মাথা করিয়া নামাও। একটু ঘি ও গরম মশলা বাটা মিশাও।

১২৭। ‘সিলোন’ বা মালাই-কারী

ক। মালাই-কারীতে নারিকেলের দুধই প্রধান উপকরণ, স্নতগ্রাহ্য সর্ষ প্রথমেই উহা সংগ্রহ করিবে। উত্তম বুনা নারিকেল লইয়া উপরের ছোবা উঠাইয়া ফেলিয়া মালা দ্বিখণ্ডিত কর। নারিকেল-কোড়নাঃ সাহায্যে নারিকেলের শাঁস কুড়িয়া উঠাও। একটা পাত্রে এই নারিকেল-কুড়া রাখিয়া উপরে ফুটন্ত গরম জল ঢাল পনের কুড়ি মিনিট ভিজাইয়া রাখিয়া একখানি পরিষ্কার নেকড়ার সাহায্যে চিপিয়া ‘দুধ’টুকু ছাকিয়া লও। ইহা আলাহিদা রাখ। ঐ নারিকেল কুড়াতে পুনরায় গরম জল ঢাল। আধ ঘণ্টা খানেক ভিজাইয়া রাখ। একখানা নেকড়ার সাহায্যে উত্তমরূপে চিপিয়া পুনরায় অবশিষ্ট ‘দুধ’টুকু বাহির করিয়া লও। আলাহিদা রাখ। এক্ষণে ঘূতে তেজপাত, গোটা গরম মশলা ও পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া হরিদ্রা বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, অন্ন জিরা-মরিচ বাটা, আদা বাটা (ও রঙন বাটা) ছাড়িয়া কষাও। স্নগ্রাহ্য বাহির হইলে মাংস ছাড়। আংসাও। আংসের নিজ জল শুকাইলে দ্বিতীয় বারের নারিকেল-দুধ মিশাও। ফুটিলে কষান আনাজ, হুণ ও চিনি মিশাও। মালাই-কারীতে জিরা-মরিচ বাটা অল্প পরিমাণে দিতে হয়। নচেৎ নারিকেল-দুধের ‘লজ্জৎ’টুকু নষ্ট হইয়া যায়। মাংস সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইলে প্রথমবারের নারিকেল-দুধ ঢালিয়া দেও। আবশ্যক মনে করিলে একটু পিঠলী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া নামাও। একটু ঘূত ও গরম মশলা বাটা মিশাও।

খ। নারিকেল-কুড়াতে গরম জল ঢালিয়া দিয়া উপরোক্ত বিধানে ‘হুঙ্ক’ বাহির করিয়া রাখ। অবশিষ্ট কুড়াটুকু লইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। এক্ষণে ঘূতে তেজপাত, গোটা গরম মশলা এবং পৈয়াজ কুচা মৌড়ন দিয়া লক্ষা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা (অন্ন), আদা বাটা, (রঙুন বাটা) ও নারিকেল-কুড়া বাটা ছাড়। আংসাও। মাংস ছাড়। আংসাও। মাংসের নিজ জল মরিয়া তাজা মশলার সুস্রাণ বাহির হইলে গরম-জল দাও। ফুটিলে কযান আনাজ ছাড়। সিদ্ধ হইলে নারিকেল-হুঙ্ক দাও। হুণ হলুদ ও চিনি দাও। কোল গাঢ় হইলে নামাও।

নারিকেলের ছুধের পরিবর্তে মিষ্ট-বাদান বাটা, পোস্তদানা বাটা অথবা মোয়া ক্ষীর মিশাইয়া মালাই-কারী রাঁধিতে পার।

১২৮। বাগদা চিঙড়ীর মালাই-কারী

অপরূপর চিঙড়ী অপেক্ষা বাগদা চিঙড়ীর মালাই-কারীত উৎকৃষ্ট হয়। চিঙড়ী মাছ খুব টাটকা হওয়া প্রয়োজন, কিছুমাত্র পচা হইলেও তাহা খাইলে খুব অনুষঙ্গ করিতে পারে, ইহা স্মরণ রাখিবে। টাটকা চিঙড়ী মাছ লইয়া উহার বুকের ও পিঠের দাঁড়ার কাল রংগটা উঠাইয়া ফেলিয়া বেশ পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লও। আলু, কলাইগুটা, লাউ, শশা, ফুলকোবি, সালগম, ওলকোবি, স্কোয়াস চিঙড়ী মাছের মালাই-কারীর সহিত চমৎকার মজিয়া থাকে। উপরের লিখিত বিধানে কযান আনাজ সহ চিঙড়ী মাছের মালাই-কারী রাঁধিবে। চিঙড়ী মাছ অধিক কষাইলে শক্ত হইয়া যায় স্মরণ রাখিবে। ইচ্ছা করিলে আনাজ বাদ দিয়াও মালাই-কারী রাঁধিতে পার।

কাঁকড়ার মালাই-কারী এইভাবে রাঁধিবে। রুই, মহাশোল, শোল, আইড়, শিলঙ, বাচা, বাইম, মাগুর, কানচ, ইলিশ, ভেটকো, সুর, সরলী, তুলাদণ্ডী প্রভৃতি মাছেরও এই প্রকারে উত্তম মালাই-কারী রাঁধা যায়।

১২৯ । চিঙড়ী মাছের শুষ্ক-কারী

গন্ধী-কারী রাঁধার বিধানে চিঙড়ী প্রভৃতি মাছেরও উত্তম শুষ্ক-কারী রান্না হইয়া থাকে । কিন্তু চিঙড়ী মাছ অধিক কষাইলে শক্ত হইয়া বার বলিয়া দ্ব্যুত পূর্বে গোটা গরম মশলা ও পেঁয়াজ কুচি ফোড়ন দিয়া তাহাতে হলুদ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, আদা বাটা, রসুন বাটা, ছাড়িয়া কষাইয়া লও । ভাজা মশলার স্বগন্ধ বাহির হইলে জল দাও । ফুটিলে কাঁচা, চিঙড়ী মাছ, কলাইগুটি এবং কষান ফুলকোবি, সালগম, ওলকোবি, আলু, স্কোয়াস, লাউ, শশা প্রভৃতি মধ্যে এক বা একাধিক আনাজ ছাড় । মুগ ও একটু চিনি দাও । সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও প্রয়োজন হইলে একটু পিঠালী দিয়া শুকনা শুকনা করিয়া নামাও । একটু ঘি ও গরম মশলা বাটা মিশাও । আলু, ফুলকোবি, কলাইগুটি প্রভৃতির যোগে চিঙড়ী মাছের বা কঁকড়ার এই প্রকার শুষ্ক-কারী অতি উপাদেয় হয় ।

রুই, আইড়, মাগুর প্রভৃতি মৎস্যেরও উত্তম শুষ্ক-কারী রাঁধা হইয়া থাকে । মাছ পূর্বে মুগ হলুদ মাখিয়া দ্ব্যুত কষাইয়া রাখ । পরে দ্ব্যুত গোটা গরম মশলা ও পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া হলুদ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, আদা বাটা ও রসুন বাটা ছাড়িয়া কষাও । জল দাও । ফুটিলে কষান মাছ ও তৎপর কষান আলু, কষান ফুলকোবি প্রভৃতি এবং কাঁচা কলাইগুটি ছাড় । সিদ্ধ হইলে মুগ, জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাইয়া পরে পিঠালী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া অথবা এককালে শুকাইয়া নামাও । ঘি ও গরম মশলা বাটা মিশাও ।

১৩০ । কোপ্তা (Ball) কারী

‘ভাজি’ অথারে (৭০ পৃষ্ঠায়) লিখিত বিধানে মৎস্য মাংসাদির ‘কোপ্তা’ ভাজিয়া রাখ । দ্ব্যুত তেজপাতা, গরম মশলা ও পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া

লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, হলুদ বাটা, আদা বাটা ও রগুন বাটা ছাড়। কব। মশলা ভাজা হইয়া সুস্রাণ বাহির হইলে জল বা সম্ভবপর হইলে সুরুর দাও। ফুটিলে কোণ্ডা ছাড়। সুগ, একটু মিষ্ট এবং রুচী হইলে অন্নরস মিশাও। উপরে ভাজা পেঁয়াজ কুচা ছড়াইয়া দাও। মালাই কারী রাখিতে হইলে জিরা-মরিচ বাটা কম দিয়া এবং অন্নরস বাদ দিয়া শেষে নারিকেল-ছন্ধ, পোস্ত বাটা প্রভৃতি মিশাইবে।

ভাজা কৌণ্ডার পরিবর্তে শক্তসিদ্ধ ডিম দ্বিখণ্ডিত করিয়া বোলে ছাড়িলে ডিমের কারী হইবে।

১৩১। বাল ফেজী

মাংস অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট ডুম্বাকারে কুটিয়া লও। আদা ও রগুন পাংলা সুাইস করিয়া কুটিয়া মিশাও। সুগ, গোটা তেজপাত ও একটু তেল মিশাও। হাঁড়ি করিয়া আলে চড়াও। গরম জল দাও। মাংস সুসিদ্ধ হইয়া জল মরিয়া গেলে একটু ঘি মিশাও। পেঁয়াজ ও কাঁচা বা শুক্লা লঙ্কা সুাইস করিয়া কুটিয়া ছাড়। বেশ করিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া কব। তলার ধরিয়া যাইবার উপক্রম হইলে একটু একটু জলের ছিটা দাও। বেশ বাদামী রঙ্গ হইয়া সুস্রাণ বাহির হইলে নামাও।

১৩২। কোন্দী

অধিক ঘূতে জল সংস্পর্শ না করিয়া কেবল অন্ন রস (দধির) দ্বারা মুহু আঁচে পক অপেক্ষাকৃত বৃহৎ মাংসখণ্ডকে 'কোন্দী' বলে।

কোন্দল পক্ষীর এবং পাঁঠা, মেবাদির শিরদাঁড়ার মাংসেই উত্তম কোন্দী হয়। বড় চিঙড়ী এবং বৃহৎ প্রভৃতি মোটা মাছেরও কোন্দী রাখা যায়। ধীরে ধীরে মুহু আঁচে ঢাকিয়া অন্নরসে পাক করা হয় বলিয়া জল সংস্পর্শ না ঘটিলেও মাংস সুসিদ্ধ হয়। এক সের মাংসে আধ সের পরিমিত অন্ন

দধি লাগিবে। দধি স্বয়ং অল্প না হইলে একটু তেঁতুল গোলা মিশাইয়া লইবে।

মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও। ঘুইয়া পরিষ্কার কর। জ্বাকড়ার দ্বারা মুছিয়া শুষ্ক কর। মূণ, হলুদ, লকা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরী-মরিচ বাটা, আদা বাটা, রসুন বাটা এবং অল্প দধির দ্বারা মাখ। বাটা মশলাগুলি জলের পরিবর্তে দধির দ্বারা বাটিয়া লইতে পারিলেই ভাল হয়। অতঃপর কিছু তৈল মিশাইয়া একটি চীনা মাটির বা পাথরের পাত্রে পাঁচ ছয় ঘণ্টাকাল ঢাকিয়া রাখিয়া দাও। অতঃপর ঘূতে তেজপাত, গোটা গরম মশলা (ও পেঁয়াজ কুচা) ফোড়ন দিয়া ঐ মাখা মাংস ছাড়। (যদি কিছু অধিক পরিমাণে দিবে।) আংসাও। ঢাকিয়া দাও। যখন মাংসের নিজ জল মরিয়া মশলা ভাজা হইয়া সূত্রাণ বাহির হইবে তখন পুনরায় দধি, একটু চিনি ও জাকফান দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আগুনের আঁচ কমাইয়া মৃদু জ্বালে ধীরে ধীরে আংসাইয়া পাক করিবে। হাড়ীর মুখ বরাবর বন্ধ করিয়া রাখিবে। মাংস কোমল হইয়া কেবল যখন ঘূতের উপর থাকিবে তখন নামাও। ইচ্ছা করিলে শেষে কিছু বাদাম বা পোস্তদানা বাটা মিশাইতে পার।

ঘূতে কবান বা কাঁচা বাদাম, পেস্তা, কিসমিস এবং খুঁয়া ফেলিয়া কোন্দী রাখিতে পার।

১৩৩। ভিণালু

ভিণালু প্রকৃত পক্ষে কোন্দীরই রূপান্তর মাত্র। কোন্দী মোগলাই আর ভিণালু পটুগীজ। কোন্দীতে দধি অল্পস্বল্পরূপে ব্যবহৃত হয়, ভিণালুতে তিনিগার (সির্কা) তৎস্থান অধিকার করে। কোন্দী পাকের মাংস মশলার মাখিরা অধিকক্ষণ রাখিয়া দেওয়া চলে না, কিন্তু তিনিগার থাকা প্রযুক্ত

ভিণ্ডালু পাকের মাংস মশলার মাথিয়া এমন কি বার ঘণ্টা ঢাকিয়া রাখাও হইয়া থাকে । পক ভিণ্ডালু দুই তিন দিবস পর্য্যন্তও রাখিয়া থাকিয়া চলে । জল বর্জিত করিয়া পাক করা হয় বলিয়া এইরূপ অধিক দিন রাখিয়া থাকিয়া চলে—নষ্ট হয় না । তবে অবশ্য গ্রীষ্ম-প্রধান দেশে গ্রীষ্ম ও বর্ষা কালে এরূপ ভাবে অধিক দিন রাখা নিরাপদ নহে ।

মাংস বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া খুইয়া পরিষ্কার করিয়া শুক নেকড়ার দ্বারা মুছিয়া উত্তম রূপে শুক করিয়া লও । সমস্ত মশলা ভিনিগারে (সিকার) বাটিয়া লইতে পারিলেই ভাল হয় । অর্থাৎ যতটা সম্ভব জল সংস্পর্শ করিবে না । এই প্রকারে বাটা লকা, ধনিয়া, জিরা-মরিচ, আদা, পেরাজ, রঙুন (একটু বেশী পরিমাণে), হলুদ ও মুগ দিয়া মাংস মাখ । অতঃপর একসের মাংসে এক পোরা হিসাবে ভিনিগার (সিকা) ও ঐ পরিমাণে তেল মিশাও । সমস্ত উত্তম রূপে চটকাইয়া মাখ । একটি চীনা মাটি বা পাথরের বাসনে এই মাখা মাংস বার ঘণ্টা ঢাকিয়া রাখিয়া দাও । গ্রীষ্ম বা বর্ষাকালে এতটা সময় ঢাকিয়া রাখা হয়ত সম্ভবপর হইবে না—ছয় ঘণ্টা মত রাখিয়াই পাক করিতে হইবে । অতঃপর একটি উত্তম কলাই করা হাঁড়িতে মাংস জালে উঠাও । আংসাও । ঢাকিয়া দাও । মাংস হইতে বহির্গত সমস্ত জল শুকাইয়া ভাজা মশলার সূত্রাণ বাহির হইলে আগুনের আঁচ কমাইয়া মৃদু আঁচে ধীরে ধীরে পাক কর । মাংস কেবল তেলের উপর থাকিলে নামাও । মেঘাদির মাংসে শেষের দিকে মধ্যে মধ্যে একটু জলের ছিটা দিলে তবে সুসিদ্ধ হইবে । অবশ্য সে জলটুকু সমস্ত এককাণে শুকাইয়া ফেলিয়া নামাইতে হইবে ।

কেহ কেহ আদা, পেরাজ, রঙুন ও লকা (পৃথক ভাবে) আধ কচকা করিয়া বাটিয়া মাংসে মাখেন । এবং ধনিয়া ও জিরা কাঁচা বাটিয়া না দিয়া কাট-ধোলায় ভাজিয়া কাকী করিয়া মিশাইয়া থাকেন ।

১৩৪। বাফাছু—(ইহুদীয়)

মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় থণ্ডে কুটিয়া লও। ঘূতে তেজপাত, গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া পেরোজ কুচা ছাড়। পেরোজ লালচে হইলে লকা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, (হলুদ বাটা), আদা বাটা ও কিকিৎ রঙুন বাটা ছাড়। কব। মাংস ছাড়। আংসাও। মাংসের নিজ জল মরিয়া গেলে দহি, সর্কি (ভিনিগার), মূণ, চিনি এবং গোটাকয়েক রঙুনের কোয়া ছাড়। পুনঃ কব। ভাজা মশলার বেশ সূত্রাণ বাহির হইলে গরম জল দাও। ফুটিলে ঘূতে কখনু আন্ত পেরোজ ও আলু ছাড়। অতঃপর আঁচ মৃদু করিয়া দিয়া ধীরে ধীরে জাল দাও। মাংস সুসিদ্ধ হইয়া বাল রস গা-মাথা গা-মাথা গোছ হইলে নামাও।

১৩৫। মালগোবা—(ইহুদীয়)

মাংসের হাড় বাছিয়া ফেলিয়া মূণ ও পেরোজ সহ জলে সিদ্ধ বা ঘূতে চম্কাইয়া লইয়া উত্তমরূপে কিমা কর। ঘূতে পেরোজ কুচা ছাড়িয়া কব। লালচে হইবার পূর্বেই কিমা মাংস ছাড়। মূণ ও মরিচ গুঁড়া মিশাও। জল মরিয়া গেলে নামাইয়া তৎসহ ছধের ক্রিম, ছধে ভিজান পাউরুটির শাস এবং কাঁচা ডিমের শাস মিশাও। (এক সের মাংসে তিনটা হিসাবে ডিম মিশাইবে।) অতঃপর এই কিমা মাংস দ্বারা ইচ্ছামুরূপ আকারে কোণ্ডা গড়। কোণ্ডাগুলি ময়দার উপর গড়াইয়া লইয়া ঘূতে ভাজ। লালচে হইবার পূর্বেই নামাও। এক্ষণে ঘূতে তেজপাত ও গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া লকা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, আদা বাটা ও জাকরাণ ছাড়িয়া কব। মশলা ভাজা হইয়া সূত্রাণ বাহির হইলে দহি দাও। একটু স্করয়া বা জল দাও। ফুটিলে মূণ ও চিনি দাও। তৎপর কোণ্ডা ছাড় বোল থকথকে পোছ হইলে নামাও।





দ্বাদশ অধ্যায় ।

অম্বল—(টক)

ফল, আনাজ বা মৎস্তাদি তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) কোড়ন দিয়া আংসাইয়া তেঁতুলাদির গোলায়, অথবা ফল, আনাজাদি স্বয়ং অল্পস্বাদ বিশিষ্ট হইলে, শুধু জলে, সুগ, (হলুদ) ও মিষ্টরস সহ সিদ্ধ করতঃ রসাল রাখিয়া নামাইলে ‘অম্বল’ বা ‘টক’ প্রস্তুত হইল ।

অনেক ক্ষেত্রে কোড়নের পরে তেঁলে তেঁতুলাদির গোলা ছাড়িয়া তাহা ফুটিলে পরে তাহাতে কযান ফল, আনাজ বা মৎস্তাদি ছাড়া হইয়া থাকে । বরেন্দ্রে অম্বলে ইহার বেশী আর সচরাচর কিছু করা হয় না । তবে ক্ষেত্র বিশেষে সরিষার সহিত লঙ্কা (কাঁচা বা শুকনা), তেজপাত এবং মেথি বা কালজিরা কোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে । আমিষ টকেই সাধারণতঃ এই লঙ্কা, মেথি কোড়ন দেওয়ার ব্যবস্থা । আমিষ টকে হলুদ এবং মোটা মৎস্তাদির টকে লঙ্কা বাটা পর্য্যন্ত মিশান যায় । কোন কোন আমিষ টকে কেহ কেহ শেষে সরিষা বাটা মিশাইয়া থাকেন এবং কোন কোন নিরামিষ টকে বথা—পাকা কলা বা চালিতার টকে, পশ্চাৎ তিল বাটা মিশান বিধি আছে । টক বিশেষে শেষ পর্য্যন্ত আদা-হেঁচা মিশানও হইয়া থাকে ।

প্রায় সকল নিরামিষ টকেই মিষ্টরস (চিনি বা গুড়) একটু অধিক

পরিমাণে দেয়,—নিরামিষ টক অন্ন-মধুর স্বাদ-বিশিষ্ট হইলেই অধিক উপাদেয় হয় । কোন কোন আমিষ টকেও অন্ন পরিমাণে মিষ্ট দিলেই যেন ভাল হয় । টকের আনাজ বা ফলাদি অধিক আংসাইবে না । কোন কোন টকের ঝোল বা রস প্রচুর পরিমাণে রাখিয়া নামাইতে হয়,—এই সব টকের ঝোলটুকু চুমুক দিয়া খাইতেই উপাদেয় । পক্ষান্তরে অনেক টক অপেক্ষাকৃত ঘন বা শুক্ক করিয়া নামান হইয়া থাকে । সাধারণতঃ তরল টকে গোটা সরিষা ফোড়ন দেওয়া হয় এবং ঘন টকে গুঁড়া সরিষা ফোড়ন দেয় । অথবা গুঁড়া সরিষা ফোড়নের পরিবর্তে গোটা সরিষা ফোড়ন দিয়া শেষ পর্য্যন্ত সরিষা বাটা মিশান হইয়া থাকে ।

যে সব ফল বা আনাজদির নিজের সুবাসের অভাব তাহার সহিত পশ্চাৎ আম-আদা বা আঙ্গুরকুলাদি যোগ করিয়া টক অনুবাসিত করা হইয়া থাকে ।

অনেক টকে খেসারীর বা মটরের অথবা বুটের বা বরবটীর ডাইলের ফুলবড়ী, বড়া, চাপড়ী, পাণিদল, প্রভৃতি অনুবঙ্গ রূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে ।

বরেন্দ্রে ‘টক’ না বলিয়া সাধারণতঃ ‘অম্বল’ বলা হয় । বরেন্দ্র-বাসীগণ রাত্র-বাসীগণের জায় টকের তেমন শুদ্ধ নহেন, সুতরাং রাঢ়ে বেকরপ টকের প্রচলন আছে বরেন্দ্রে তাদৃশ নাই ।

১৩৬ । কচি আমের অম্বল

কচি কাঁচা আম ছুল । আখখানা করিয়া কাটিয়া ভিতর হইতে কুঞ্গ (কচি) বাহির করিয়া ফেলিয়া লও । তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া আম ছাড় । অন্ন আংসাইয়া জল দাও । ছুণ ও চিনি মিশাও । সিদ্ধ হইলে অণ্ড প্রচুর পরিমাণে ঝোল থাকিতে নান্নাও । চৈত্র বৈশাখ মাসে এই তরল অন্ন চুমুক দিয়া খাইতে উপাদেয় এবং তৃষ্ণা নিবারক বটে ।

আমড়া, (দেশী অপেক্ষা বিলাতী আমড়ার অঞ্চলই উৎকৃষ্ট হয়।) জলপাই প্রভৃতির এই প্রকারে অঞ্চল রাখিবে।

১৩৭। আম-চূণার (আমসীর) অঞ্চল

কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া কুণ্ডা বাতির করিয়া কেলিয়া কালি কালি করিয়া কুটিয়া রোড়ে শুকাইয়া লইলে ‘আমচূণা’ বা ‘আমসী’ প্রস্তুত হইল। অনেকে আম একটু অধিক শুকাইয়া লইয়া ঢেঁকিতে কুটিয়া চূর্ণ করিয়া লয়েন, তাহাকে সচরাচর ‘আমচূর’ কহে। আম-চূণা ধুইয়া জলে ভিজাইয়া রাখ। তেলে সরিষা (গোটা), কোড়ন দিয়া চূণা ও চূণা ভিজান জলটুকু একত্রে ছাড়। হুণ ও চিনি মিশাও। সিদ্ধ হইলে নামাও। ইহা তরল বা শুষ্ক উভয়বিধ প্রকারেই খাওয়া হয়।

১৩৮। পাকা আমের অঞ্চল

পাকা আমের খোসা ছুলিয়া ফেল। তেলে সরিষা (গোটা) কোড়ন দিয়া আম ছাড়। অন্ন আংসাইয়া জল দাও। ঈষৎ হুণ ও অধিক পরিমাণে চিনি বা শুড দাও। বোল শুকাইয়া আগিলে নামাও।

১৩৯। আমসত্ত্বের অঞ্চল

আমসত্ত্ব ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ। তেলে সরিষা (গোটা) কোড়ন দিয়া ভিজান আমসত্ত্ব ঐ জলে গুলিয়া লইয়া ছাড়। ফুটলে চিনি দিয়া ইচ্ছানুরূপ তরল রাখিয়া বা ঘন করিয়া নামাও।

১৪০। পাকা তেঁতুলের অঞ্চল

পাকা তেঁতুল জলে ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ। ভিজিলে জলে গুলিয়া ‘গোলা’ করিয়া লও। গোলা ইচ্ছানুরূপ গাঢ় বা তরল করিতে পার। গোলা হইতে অবশ্য তেঁতুলের সিটা ও বাঁচি ছাঁকিয়া উঠাইয়া কেলিয়া দিবে। তেলে সরিষা (গোটা বা শুঁড়া) কোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা

ছাড় । ফুটিলে অন্ন হুণ এবং অনেকটা গুড় বা চিনি দাও । আবশ্যক মত ঘন করিয়া নামাও । ইহা মিষ্ট বা ‘মিঠে’ অম্বল হইল । স্থপেষ তুলনার ‘চিনির ভাগ কম দিয়া এই অম্বল রাখিলে তাহা ‘খাটা’ অম্বল হইবে ।

১৪১ । কাঁচা তেঁতুলের অম্বল

কাঁচা তেঁতুল খোলা সহ ধুইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট । তেলে সরিষা (গোটা) কোড়ন দিয়া তেঁতুল ছাড় । অন্ন আংসাইয়া জল দাও । ফুটিলে হুণ, (হলুদ) ও অন্ন পরিমাণে চিনি দাও । তরল রাখিয়াই নামাও ।

ভাদ্র মাসে নূতন ‘আউসের’ চাউলের ভাতের সহিত এই অম্বল রাখিয়া খাইতে ভাল ।

১৪২ । বোরের (বদরীর) অম্বল

কাস্তানে বোর (বদরী) হুপক হইলে তাহা রৌদ্রে উত্তমরূপে শুকাইয়া উঠাইয়া রাখিতে হয় । চৈত্র বৈশাখে—ঐশ্বক্যকালে এই শুক বোরের তরল অম্বল রাখিয়া চুসুক দিয়া খাইতে উপাদেয় । ইহা পেট ঠাণ্ডা করে এবং তৃষ্ণা নিবারণ করে । সদ্য পক বোর দিয়াও অম্বল রাখা যায় । শুকনা বোর ধুইয়া খানিকক্ষণ জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পর অম্বল রাখিতে হয় । সদ্য পক বোর অবশ্য আর ভিজাইয়া রাখিতে হয় না । তেলে সরিষা কোড়ন দিয়া বোরগুলি ছাড় । শুকনা বোরগুলি যে জলে ভিজান হইয়াছিল ঠুী জলটুকু শুদ্ধ ছাড় । আবশ্যক বোধ করিলে জল আরও দিতে পার । হুণ, (হলুদ) এবং গুড় বা চিনি দাও । প্রচুর ঝোল রাখিয়া নামাও । বাঁহারী বোরের ঘন অম্বল খাইতে ইচ্ছা করেন তাঁহারী বোরগুলি হুসিদ্ধ হইলে হাতা-বারী খাঁটিয়া তাজিরা অভ্যন্তরের শাঁস বাহির করিয়া, দেন এবং অম্বল আবশ্যক মত শুকাইয়া থকথকে গোছ করিয়া লইয়া মাখান ।

১৪৩। আনারসের অম্বল

পক আনারসের খোসা ছাড়াইয়া এবং চোখগুলি উঠাইয়া কেলিয়া একটু চূণ মাখিয়া খানিকক্ষণ রাখিয়া দাও। পরে চূণ উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। চূণ মাখিলে এবং চোখ উঠাইয়া কেলিলে আনারসের মুখ ধরা দোষ নষ্ট হইবে। আশা করি গোটা আনারস ক্ষিরপে প্রথমে ঢাকা ঢাকা করিয়া কুটিয়া লইয়া পরে অভ্যস্তরের শক্ত ‘মুঘলা’টা বাদ দিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লইতে হয় তাহা অন্ততঃ অনেক পাঠিকাই অবগত আছেন।

তৈলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া আনারস ছাড়। আংসাও। জল দাও। মূণ, (হলুদ) এবং চিনি দাও। সিদ্ধ করিয়া আবশ্যক মত অল্পাধিক রস রাখিয়া নামাও।

পাকা কমরান্দা, পাকা কদম ফুল, মূলা প্রভৃতি ঢাকা চাক্সা করিয়া কুটিয়া এইরূপে অম্বল রাখিবে।

১৪৪। করঞ্জার অম্বল

ডাগর (প্রায় পক) করঞ্জারই অম্বল ভাল হয়। করঞ্জা দুই কীক করিয়া কুটিয়া বীচি বাহির করতঃ ধুইয়া লইয়া মূণ মাখ। মটর বা খেসারীর ডাইলের পানীদলা প্রস্তুত করিয়া লও। তৈলে সরিষা ফোড়ন দিয়া করঞ্জা ছাড়। আংসাও। পানীদলা ছাড়। আংসাও। জল দাও। মূণ, (হলুদ) ও মিষ্ট দাও। সুসিদ্ধ হইলে একটু ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাও। পানীদলার পরিবর্তে মটর, খেসাড়ী, ছোলা বা বরবটী ডালের ‘বড়া’ অথবা ‘ফুলবড়া’ যোগেও এই অম্বল রাখা চলে।

শুধু পানীদলা, বড়া কিংবা ফুলবড়ারও এই প্রকারে অম্বল রাখা চলে।

তৎক্ষেত্রে তেলে সরিষা কোড়ন দিয়া আংসান ফুলবড়ী প্রভৃতি হুণ ও চিনি সহ পাংলা তেঁতুল গোলায় সিদ্ধ করিয়া লইবে ।

১৪৫ । বড়ার অম্বল-ঝোল (বৈদ্যনাথ-দেওঘর)

বুট বা বরবটীর বেসম সামান্য হিঙ সহ জল দিয়া মাখিয়া ফেনাইয়া লও । তেলে বড়া ভাজ । তেঁতুল বা আম চূর্ণা জলে ভিজাইয়া রাখিয়া অপেক্ষাকৃত তরল গোলা করিয়া লও । লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা বাটা, ভেজপাত বাটা এবং হলুদ বাটা ঐ অম্বল গোলায় মিশাও । জাল দাও । ফুটিলে বড়া ছাড় । হুণ ও একটু চিনি দাও । রস থকথকে গোছ হইলে নামাও ।

কযান ফুল বড়ীর অম্বল-ঝোল এই প্রকারে রাঁধিতে পার ।

ইহা ‘অম্বল’ অধ্যায়ভুক্ত না হইয়া ‘ঝাল’ অধ্যায়ভুক্ত হওয়াই বোধ হয় সমীচীন ।

১৪৬ । টোমেটোর অম্বল

সুপক দেখিয়া উত্তম টোমেটো লও । ধুটয়া রাখ । জলে পাকা তেঁতুল ভিজাইয়া পাংলা করিয়া গোলা প্রস্তুত করিয়া রাখ । তেলে সরিষা কোড়ন দিয়া টোমেটো ছাড় । আংসাও । পানীদলা, বড়া বা পূর্বে কযান ফুলবড়ী ছাড় । আংসাও । তেঁতুল গোলা ঢালিয়া দাও । হুণ এবং গুড় বা চিনি মিশাও । সিদ্ধ হইলে দ্রব্য ঝোল রাখিয়া নামাও ।

কোনরূপ অনুষক না দিয়াও এই অম্বল রাঁধা চলিতে পারে ।

চুকা-পালক, মেছতা বা মেদা, নাল ও পাকা করঞ্জার অম্বল এই প্রকারে রাঁধিবে ।

১৪৭ । বিলাতী কুমড়ার অম্বল

(ক) সুপক-বিলাতী (মিঠা) কুমড়ার চোঁচা ফেলিয়া ঘণ্টের কুমড়ার দ্বার দিহি করিয়া কুটিয়া লও । পাকা তেঁতুল জলে ভিজাইয়া পাংলা

করিয়া গোলা করিয়া লও । কুমড়া পূর্বে তেলে কবাইয়া তোল । পরে
ঐ তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড় । ফুটিলে কবান
বিলাতী ছাড় । হুণ, (হলুদ) এবং গুড় বা চিনি মিশাও । আবশ্যক মত
ঠৈল বা ঘন করিয়া নামাও । বিলাতী গুলি যেন গলিয়া না যায় । ইহার
সহিত মটরাদি ডাইলের ফুল বড়ী, বড়া বা পানিদলা অল্পবল্ল রূপে ব্যবহার
করিতে পার ।

গোল আলু, লাল আলু প্রভৃতির এইরূপে অঞ্চল রাখিবে ।

(খ) বিলাতী কুমড়ার খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট । পাকা
তেঁতুল জলে গুলিয়া রাখ । তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড় ।
আংসাও । কুমড়া গুলি নাড়িয়া গলাইয়া ফেল । তেঁতুল গোলা ছাড় ।
হুণ ও গুড় বা চিনি মিশাও । নাড়িয়া চাড়িয়া থকথকে করিয়া নামাও ।

ইহার সহিতও মটরাদি ডালের ফুলবড়ী, বড়া অথবা পানিদলা অল্পবল্ল
রূপে ব্যবহার করিতে পার ।

বেগুনের অঞ্চল এই প্রকারে রাখিবে :

১৪৮ । আলু-ই-বোখারার অঞ্চল

আলু-ই-বোখারা ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া জলে ভিজাইয়া রাখ । কিসমিস
ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া রাখ । তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া আলু-ই-বোখারা
মায় জলটুকু ছাড় । হুণ ও গুড় বা চিনি মিশাও । ফুটিলে কিসমিস ছাড় ।
আবশ্যক মত ঘন করিয়া নামাও ।

ইচ্ছা করিলে অপরাপর ঘন 'মিঠে' অঞ্চলেও কিসমিস মিশাইতে পার ।
আবার তেঁতুল গোলা বোঙ্গে ফুলবড়ী, বড়া বা পানিদলা অল্পবল্ল দিয়া শুধু
কিসমিসেরও টক রাখিতে পার ।

১৪৯ । পাকা কলার অঁধল

পাকা কলা ছুলিয়া ঢাকা করিয়া কুটিয়া লও । পাকা তেঁতুল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া আবশ্যক মত ঘন গোলা করিয়া লও । তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড় । মুগ, (হলুদ) ও গুড় বা চিনি-মিশাও । ফুটিলে পাকা কলা এবং কযান মটর ডালের চাপড়ী ছাড় । সিদ্ধ হইলে তিল বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও ।

কযান ফুলবড়ী, বড়া, পানিদলা প্রভৃতি ইহার সহিত অমুঘক রূপে ব্যবহার করিতে পার । অথবা বিনা অমুঘকও অঁধল রান্ধিতে পার ।

চালিতার টক এই প্রকারে রান্ধিবে ।

১৫০ । আম-আদা দিয়া পেঁপের টক

কাঁচা পেঁপের খোসা ও বাঁচি ফেলিয়া দিয়া সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও । জলে একটু ভাপ দিয়া জল চিপিয়া ফেল । তেঁতুল অপেক্ষাকৃত পাংলা করিয়া গুলিয়া রাখ । তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া পেঁপে ছাড় । আংসাও । তেঁতুল গোলা ঢালিয়া দাও । মুগ ও চিনি দাও । জল শুকাইয়া আসিলে নামাইয়া কিছু আম-আদা বাটা মিশাও ।

১৫১ । দহির অঁধল

দহি জলে গুলিয়া আবশ্যক মত তরল করিয়া রাখ । বেগুন ছোট করিয়া কুটিয়া তেলে বা ঘূতে ভাজিয়া রাখ । তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া দহি-গোলা ছাড় । মুগ ও চিনি দাও । ফুটিলে ভাজা বেগুন ছাড়িয়া নামাইয়া লও ।

দ্রষ্টব্য—দহি অধিক ফুটাইলে ‘কাটিয়া’ গিয়া উহার ছানা কাটিবে, স্নাতকায় তদ্বিষয়ে সাবধান থাকিবে ।

১৫২ । ‘তক্র’—(বৈদ্যনাথ-দেওঘর)

আধ সেরটাক দহি লইয়া তাহাতে জল মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল

করিয় লও । আধ পোয়াটাক বুটের বেসম মিশাও । পাংলা নেকড়ার ছাকিয়া লও । একটু হিঙ, মুগ ও হলুদ বাটা মিশাও । জাল দাও । দহি না কাটে সে দিকে লক্ষ্য রাখিবে । থকথকে গোছ হইলে নামাইয়া (সের, ঈশ্বর এক পোয়া হিসাবে) মোয়া ক্ষীর এবং বুটের বেসমের বোঁদে বা মতিচূরের লাড়ু (ভাদিয়া) মিশাও । আবশ্যক মত চিনি দাও । এক্ষণে ঘূতে জিরা, তেজপাত, (হিঙ) ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া 'তক্র' সম্বারা দিয়া লও ।

১৫৩ । দহি-লাউ—(বারাগসী)

লাউ চাকা চাকা বা ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও । তেলে জিরা, লঙ্কা, হিঙ ও রাইসরিষা ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড় । মুগ, হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও । মোলায়েম হইলে দহি ও 'গরম মশলা' মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও ।

দহির পরিবর্তে ছোলার ডালের বেসম গোলা, 'গরম মশলা' ও 'আমচূর' মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাইলে 'লাউ-বেসম' হইবে ।

১৫৪ । রস-মুগি বা রস-গোল্লার অম্বল

পাকা তেঁতুল জলে অপেক্ষাকৃত তরল করিয়া গুলিয়া লও । তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড় । ঈষৎ মুগ ও চিনি দাও । ফুটিলে রস-মুগি বা রস-গোল্লা ছাড় । কিছুক্ষণ ফুটাইয়া নামাও । একটু গোলাপ-জল মিশাও ।



অম্বল—(আমিষ)

১৫৫ । আম-শোল

শোল বাছ ছলিয়া ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট । মুগ হলুদ মাখিয়া কুটাইয়া রাখ । কচি কাঁচা আম ছলিয়া দুই কাঁক করিয়া কুটিয়া ভিতর

হইতে কুণ্ডা (বীচি) বাহির করিয়া ফেলিয়া লও । তেলে (তেজপাত), লঙ্কা, (মেথি) ও সরিষা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা গোলা জল ছাড় । মুগ হলুদ দিয়া আর একটু জল দাও । ফুটিলে কবান মাছ ও আম ছাড় । স্নিগ্ধ হইলে ঈষৎ চিনি দিয়া বোল অপেক্ষাকৃত তরল থাকিতেই নামাও ।

কচি আমের পরিবর্তে পাকা টোপা বোর বা আমের মুকুল দিয়া এই অশ্বল রাঁধিতে পার । শোল মাছের জায় রুই মাছের গাদা ছোট ছোট ভুমা করিয়া কুটিয়া এই প্রকারে অশ্বল রাঁধিতে পার ।

১৫৬ । খইরা মাছের অশ্বল

মুগ হলুদ মাখিয়া খইরা মাছ তেলে কবাইয়া রাখ । তেঁতুল জলে গুলিয়া অপেক্ষাকৃত তরল গোছের গোলা করিয়া লও । তেলে (তেজপাত), লঙ্কা, (মেথি), ও সরিষা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ঢালিয়া দাও । মুগ, হলুদ (ও ঈষৎ চিনি) দাও । ফুটিলে কবান মাছ ছাড় । স্নিগ্ধ হইয়া বোল আবশ্যক মত ঘন হইলে নামাও ।

কাঁসা, মোয়া, পুঁঠি, পিরালী, ছোট রাই-খইরা, নছি (রুই, কাংলাদির বাচ্চা), বাটা, ছোট রুই, খলিশা, ছোট চিঙড়ী এবং সামুদ্রিক ইলিশ জাতীয় বিবিধ ছোট ছোট মাছের এই প্রকারে অশ্বল রাঁধিবে ।

১৫৭ । ইলিশ মাছের টক

ইলিশ মাছ সাধারণ ভাবে খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লও । মুগ হলুদ মিশ্র । পেট্রি অপেক্ষা গাদার মাছেই অন্ন ভাল হয় । তেঁতুল জলে গুলিয়া আবশ্যক মত ঘন 'গোলা' করিয়া লও । তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ও লঙ্কা (ইলিশে কাঁচা এবং রুই প্রভৃতি মাছে শুক্লা) ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড় । অন্ন আংস্যইয়াই তেঁতুল গোলা ছাড় । পুনঃ কিছু মুগ, হলুদ (এবং ঈষৎ চিনি বা গুড়) দাও । স্নিগ্ধ হইয়া বোল আবশ্যক অল্পবারী

ঘন হইলে নামাও । (মাছের টক ইউরোপীয়দের নিকট Tamarind-Fish নামে খ্যাত হইয়াছে ।)

কই (পেটীর মাছেরই ভাল টক হয়), সারঙ্গপুঁঠি, চিঙড়ী, কাকড়া, শোল, ছাতিমান, প্রভৃতি মাছের টক এই প্রকারে রাখিবে ।

১৫৮ । ইলিশ মাছের ডিমের অম্বল

ইলিশ মাছের ডিম মূণ হলুদ দিয়া মাখিয়া কবাইয়া রাখ । তৈলে সরিষা (গোটা বা শুঁড়া) ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড় । মূণ হলুদ (ও জৈবৎ মিষ্ট) দাও । ফুটিলে কবান ডিম ছাড় । ঝোল কিছু শুকাইয়া নামাও ।

কই, বাটকিয়া, সারঙ্গ পুঁঠি, এলঙ্গ, কই প্রভৃতি মাছের ডিমেরও এই প্রকারে অম্বল রাখিবে ।

১৫৯ । করঞ্জা দিয়া ইলিশ মাছের ডিমের অম্বল

ইলিশ মাছের ডিমে মূণ হলুদ মাখিয়া কবাইয়া রাখ । করঞ্জা ভাগর দেখিয়া বাছিয়া লইয়া ছুই ফাঁক করিয়া ফুটিয়া ভিতর হইতে বীচি বাহির করিয়া ফেল । তৈলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া করঞ্জা ছাড় । আংসাও । মূণ হলুদ ও একটু মিষ্ট দিয়া জল দাও । ফুটিলে কবান ডিম ছাড় । আবশ্যক মত ঝোল পাংলা বা ঘন করিয়া নামাও ।

কই প্রভৃতি, বাটকিয়া, সারঙ্গ পুঁঠি, এলঙ্গ, কই প্রভৃতি মাছের ডিমের এই প্রকারে অম্বল রাখিবে ।

পাকা কামরাজা দিয়া ও এই প্রকারে টক রাখিতে পার । জৈবৎ নরম গোছের ইলিশ এবং পোনা মাছেরও এই প্রকারে করঞ্জা দিয়া অম্বল হয় ।

১৬০ । আনারস দিয়া চিঙড়ী মাছের অম্বল

আনারস পুরোঁক মত ফুলিয়া মূণ মাখিয়া খুইয়া ভুমা ভুমা করিয়া ফুটিয়া লও । তেঁতুল জলে শুলিয়া রাখ । তৈলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন

দিয়া হুণ হলুদ মাখা চিঙড়ী মাছ ছাড় । অন্ন আংসাইয়া আনারস ছাড় ।
আংসাও । সাবধান, যেন আধিক আংসাইয়া চিঙড়ী মাছ শক্ত করিয়া
ফেলিও না । তেঁতুল গোলা ছাড় । পুনঃ অন্ন হুণ, হলুদ (ও চিনি বা
গুড়) দাও । মাছ সিদ্ধ হইলে আবশ্যক মত তরল বা ঘন করিয়া আনাও ।
টোমেটো, কামরাজা, প্রভৃতি দিয়াও এই প্রকারে টক রাখিতে পার ।

১৬১ । দহি দিয়া মাছের অশ্বল

ইলিশ বা রুই মাছ একটু বড় বড় খণ্ডে কুট । হুণ হলুদ মাখ ।
ঈষৎ অন্ন দহিতে অন্ন জল দিয়া উত্তমরূপে গুলিয়া আবশ্যক মত পাংলা
করিয়া লও,—গোলা যেন সমভাব বিশিষ্ট হয়—কোথায়ও দহি চাপ বাধিয়া
না থাকে । তেলে তেজপাতা, লবঙ্গ, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া
মাছ ছাড় । আংসাও । দহি গোলা ছাড় । হুণ, হলুদ ও লবঙ্গ বাটা মিলাও ।
মাছ সিদ্ধ হইয়া দহির জলটুকু শুকাইয়া আসিলে নামাও ।

রুই জাতীয় অপরাপর মাছের, ভেটকী, সারঙ্গ পুঁঠি, আইড়, সিলঙাদি,
কৈ এবং চিঙড়ী মাছের দহি দিয়া অশ্বল এই প্রকারে রাখিবে । মাছের
পরিবর্তে টোমেটো, কামরাজাদি দিয়াও এই প্রকারে টক রাখিতে পার ।

১৬২ । পক্ষীর ডিম্বের অশ্বল

পক্ষীর ডিম্ব শক্ত সিদ্ধ করিয়া খোলা ছাড়াইয়া হুই খণ্ড করিয়া
কাটিয়া রাখ । তেঁতুল জলে গুলিয়া রাখ । তেলে লবঙ্গ, মেথি ও সরিষা
(গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড় । হুণ, হলুদ ও
একটু মিষ্ট দাও । ফুটিয়া বোল আবশ্যক মত ঘন হইলে সিদ্ধ ডিম্ব
ছাড়িয়াই নামাও ।

১৬৩ । পাঁঠার মুড়ীর অশ্বল

পাঁঠার মুড়ি সিদ্ধ করিয়া ভাজিয়া ভিতর হইতে দানা মস্তিক বাহির

করিয়া লও । হুণ, হলুদ ও লঙ্কা বাটা মাখ । তেঁতুল জলে গুলিয়া রাখ ।
তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) কোড়ন দিয়া মস্তিষ্ক ছাড় । আংসাও ।
তেঁতুল গোলা ছাড় । পুনঃ একটু হুণ, হলুদ ও মিষ্ট দাও । ফুটিয়া ঝোল
আবশ্যক মত ঘন হইয়া আসিলে নামাও ।

১৬৪ । পাঁঠার মেটের অম্বল

পাঁঠার মেটে প্রভৃতি হুণ হলুদ মাখিয়া তেলে কষাইয়া রাখ । জলে
তেঁতুল গুলিয়া লও । তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ও লঙ্কা কোড়ন দিয়া
তেঁতুল গোলা ঢালিয়া দাও । হুণ, হলুদ, (লঙ্কা বাটা) ও মিষ্ট দাও । ফুটিলে
কযান মাটিয়াদি ছাড় । সিদ্ধ হইলে আবশ্যক মত ঝোল ঘন করিয়া নামাও ।





ত্রয়োদশ অধ্যায় ।



চাট্‌নি

চাট্‌নি প্রধানতঃ দুই প্রকারের (ক) অন্নস্বাদ বর্জিত এবং (খ) অন্নস্বাদ বিশিষ্ট। শেষোক্ত চাট্‌নি আবার প্রধানতঃ দুই প্রকার, (১) ‘সাদাসিধা’ এবং (২) ‘ঝাল’। অন্নস্বাদ বর্জিত চাট্‌নিকে “মরিচ-বাটা” বলে এবং অন্ন-স্বাদবিশিষ্ট চাট্‌নিকে শুধু ‘চাট্‌নি’ বলে।

°

ক। মরিচ-বাটা

আম বা অগ্নি-পক কন্দ-মূল-ফলাদি বাটিয়া (পিষিয়া) তৎসহ হুণ, কাঁচা লঙ্কা বাটা, গন্ধদ্রব্য (যদ্যপি উহা স্বয়ং বাসযুক্ত না হয়), সরিষা-বাটা এবং তৈল মিশাইয়া লইলে এই চাট্‌নি প্রস্তুত হইল।

পূর্ববঙ্গে এই চাট্‌নির বিশেষ প্রচলন এবং তথ্যে ইহাকে ‘মরিচ-বাটা’ বলিয়া থাকে। ইহা ভাতের সহিত মাখিয়া খাইতে হয়। কোন কোন মরিচ-বাটা ঠিক চড়চড়ীয়া জায়ই পাক করিয়া প্রস্তুত করিতে হয়। আবার কোনও মরিচ-বাটা কেবল মশলাদি উপকরণেই প্রস্তুত হইয়া থাকে। অনেক ক্ষেত্রে নারিকেল কুড়িয়া বাটিয়া লইয়া মরিচ-বাটার সহিত মিশান হইয়া থাকে।

১৬৫। মানের মরিচ-বাটা

কাঁচা মান বিশেষতঃ ‘গিন্নি-মানের’ ডাঁটার নীচের দিক হইতে আবুল চারেক মন্ত লইয়া ছুগিয়া লইয়া পাটায় ঘিহি করিয়া বাঁট। মানের তলার

মিকটা লইলে মুখ ধরিলে স্নতরাং তাহা বাদ দিবে। ঝুনা-নারিকেল কুড়িয়া বাটিয়া লও। মান বাটা ও নারিকেল বাটা সম পরিমাণ একত্রে মিশাও। মূণ, একটু চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। সমস্তটা তেল দিয়া চপচপে করিয়া মাখিয়া লও।

১৬৬। মিঠা কুমড়ার বীচির শাঁসের মরিচ-বাটা

মিঠা বা বিলাতী কুমড়ার বীচি খুঁটিয়া শাঁস বাহির করিয়া লও। পাটার বাটা। ঝুনা নারিকেল কুড়িয়া বাটা। উভয় সমপরিমাণে লইয়া একত্রে মিশাও। মূণ, একটু চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা, সরিষা বাটা মিশাও। সমস্তটা তেল দিয়া মাখিয়া লও।

‘গাজ-মথুরা’ বা ‘দস্তাল’ কচুর পাতা বাটিয়া লইয়া তাহার সহিত নারিকেল-কুড়া বাটা মিশাইয়া এই প্রকারে মরিচ-বাটা প্রস্তুত কর।

১৬৭। খারকোল বা খান-কচু পাতার মরিচ বাটা

‘খারকোল’ বা ‘খান’ কচুর পাতা পাটান বাটিয়া লও। ধনিয়া পাতা বা পার্লীশাকের পাতা বাটিয়া ইহার সহিত মিশাও। উত্তম তেলে কালজিয়া কোড়ন দিয়া এই মিশ্রিত পাতা বাটা ছাড়। আংসাও। মূণ, কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

ফুল কোবির পাতা, ‘খামা’ কচুর ডাণ্ডর (ডেগো) প্রভৃতিরও এই প্রকারে মরিচ-বাটা প্রস্তুত করিবে।

১৬৮। ধনিয়া পাতার মরিচ-বাটা

শুধু ধনিয়া পাতা বা পার্লীপাতা লইয়া পাটার বাটা। মূণ, কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। উপরে সরিষার তেল ঢালিয়া দিয়া চপচপে করিয়া মাখ।

১৬৯। গুড়া লঙ্কার মরিচ-বাটা

গুড়া লঙ্কা কট-খোলায় জাজিয়া বা পোড়াইয়া ছুঁড়া করিয়া লও।

কালজিরা আধ কচড়া করিয়া বাটিয়া তৎসহ মিশাও । হুণ মিশাও ।
উপরে সরিষার তেল ঢালিয়া দিয়া চপচপে করিয়া মাখ ।



খ (১)—সাদাসিধা চাটনি

আম বা অগ্নি-পক কন্দ-মূল-ফলাদি বা আমিষাদি বাটিয়া বা খণ্ড খণ্ড করিয়া তৎসহ হুণ, চিনি, কাঁচা লব্ধা বাটা, অন্নরস (যদ্যপি ঐ কন্দ-মূলাদি স্বয়ং অন্ন-স্বাদযুক্ত না হয়), তৈল এবং গন্ধদ্রব্য (যদি ঐ কন্দ-মূলাদি স্বয়ং বাসযুক্ত না হয়) মিশাইয়া লইজেই সাদাসিধা অন্ন-চাটনি প্রস্তুত হইবে ।

সাধারণতঃ তেঁতুল গোলা, আমচূনা বাটা, লেবুর রস, দহি এবং সিকাঁ (ভিনিগার) মিশাইয়া চাটনি অন্ন স্বাদ বিশিষ্ট করা হয় । এবং উক্ত অথচ প্রসাদ গুণ বিশিষ্ট পত্র যথা, পুদিনা পাতা, ধনিয়া পাতা, পার্শ্বী শাকের পাতা এবং শলুপু শাকের পাতা প্রভৃতি এবং কন্দ যথা,—পেঁয়াজ, আমালা প্রভৃতি যোগে এই চাটনি অনুবাসিত করা হয় । কদাচিৎ ইহাতে সরিষা বাটাও মিশান হইয়া থাকে । কিন্তু কদাপি ইহাতে ‘ঝাল’ বা ‘সজের গুঁড়া’ মিশান হয় না । বৈদেশিক ‘সালাদ’ এই প্রকারে প্রস্তুত করা যাইতে পারে । এই চাটনির সহিত অনেক সময় নারিকেল-কুড়া বাটা মিশান হইয়া থাকে ।

১৭০ । আমের মোল-জল

সদ্য প্রস্তুত আমের মুকুলের ছারাই চাটনি প্রভৃতি প্রস্তুত হইয়া থাকে, পুরাতন মুকুলে, বিশেষতঃ আমের গুটা বাধিলে, চাটনি প্রভৃতি প্রস্তুত সুবিধা জনক হয় না ।

পাকা তেঁতুল পাংলা করিয়া জলে গুলিয়া ছাঁকিয়া লও । হুণ, চিনি, কাঁচা লব্ধা বাটা ও কিঞ্চিৎ তৈল তৎসহ মিশাও । অতঃপর আমের মুকুল মিশাইয়া মুকুলগুলি ধীরে ধীরে হাতে কচলাইয়া উছার অন্ন-চাটনিতে

সংক্রমিত কর। অমনি অথবা নেকড়ার হাঁকিয়া লইয়া খাও। ইহা জলের জায় তরল হইবে। গ্রীষ্মে ইহা স্নান্য তৃষ্ণা নিবারক পানীয়।

১৭১। কাঁচা আম পোড়ার চাট্‌নি

কাঁচা আম উনানে ছাইয়ের উপর ফেলিয়া পোড়াইয়া বা জলে সিদ্ধ করিয়া লও। উপর হইতে পোড়া খোসা ফেলিয়া দিয়া আঁটির উপর হইতে নরম শাসটুকু উঠাইয়া লইয়া চট্‌কাইয়া লও। হুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা মিশাও। কিছু জেদে ঢালিয়া দিয়া সমস্ত উত্তমরূপে মাখ। ত্রাকড়ার হাঁকিয়া লও।

কাঁচা তেঁতুলের এই প্রকারে চাট্‌নি করিবে।

১৭২। আম-চূনার চাট্‌নি

কাঁচা অথচ ভাগুর আমের খোসা ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া রোদে উত্তমরূপে শুকাইয়া লইলে ‘আমচূনা’ বা ‘আমসী’ প্রস্তুত হইবে।

আমসী জলে ভিজাইয়া রাখ। নরম হইলে পাটায় বাটিয়া লও। হুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা, খনিয়া পাতা, পুদিনা পাতা বা পার্শী পাতা বাটা এবং তৈল মিশাও। আমসীর সহিত নারিকেল-কুড়া বাটা মিশাইলে স্বাদ আরও উত্তম হইবে।

১৭৩। পাকা তেঁতুলের চাট্‌নি

পাকা তেঁতুল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া গোলা প্রস্তুত কর। বীচি ও নিটাদি উঠাইয়া ফেলিয়া দাও। হুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা, খনিয়া পাতা, পুদিনা পাতা বা পার্শী পাতা বাটা অথবা আমাদা বা পেঁয়াজ বা সামান্ত রসুন বাটা এবং তৈল মিশাও। নেকড়ার হাঁকিয়া লও।

১৭৪। কামরাজার চাট্‌নি

পাকা কামরাজা হুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা এবং কিকিৎ হিঙ্গের সহিত একত্রে বা পৃথক ভাবে বাটিয়া মিশাইয়া লও। একটু তৈল মিশাও।

ডাগর করঞ্জা, কাঁচা আম, চুকা-পালক শাক, আনারস প্রভৃতি এবং মূলা, আদা, আনাজি কলা, মান প্রভৃতি বাটিয়া লইয়া তদ্বারা এই প্রকারে চাটনি প্রস্তুত কর। মূলা পাটায় বাটিবার পরিবর্তে 'বিড়ালোর' সাহায্যে কুড়িয়া লইলে সুবিধা হয়। মূলাদির সহিত আমচুর মিশাইয়া অন্ন-স্বাদ করিবে।

১৭৫। বাতাবী লেবুর চাটনি

উত্তম পাকা বাতাবী লেবু ছুলিয়া কোয়া হইতে শাঁস বাহির করিয়া লও। মূগ, চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা (বা মিহি কুচি) ও তেল মিশাইয়া মাখিয়া লও।

বাতাবী লেবু আলগোছে ছাড়াইবে ও আলগোছে মাখিবে নচেৎ ভিত-স্বাদ বিশিষ্ট হইবে।

ইহার বৈদেশিক 'সালাদ' প্রস্তুত করিতে হইলে কাঁচালঙ্কার পরিবর্তে গোল-মরিচের গুঁড়া দিবে এবং সরিষার তেলের পরিবর্তে সালাদ অয়েল দিবে।

১৭৬। ক'থবেলের চাটনি

পাকা ক'থ বেল ভাঙ্গিয়া ভিতরের শাঁস বাহির করিয়া লও। মূগ, চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা দিয়া চটকাইয়া মাখ। নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও। একটু সরিষার তেল মিশাও। চিনি একটু অধিক পরিমাণে দিবে। কেহ কেহ না ছাঁকিয়াই এই চাটনি ঝাওয়া পছন্দ করেন। এই চাটনি তিন চারি দিবস অবিকৃত অবস্থায় থাকে।

পাকা ব'রের দরের এই প্রকারে চাটনি প্রস্তুত হইতে পারে।

১৭৭। শশার চাটনি

শশার খোসা ছুলিয়া ঢাকা ঢাকা বা কুচি কুচি করিয়া কুট। মূগ, কাঁচালঙ্কা কুচি, কিঞ্চিৎ তৈল ও কিঞ্চিৎ লেবুর রস চিপিয়া দিয়া মাখ।

শশার ইংরাজী 'সালাদ' প্রস্তুত করিতে কাঁচা লঙ্কার পরিবর্তে গোল-মরিচের গুঁড়া, তেলের বদলে সুইট অয়েল এবং লেবুর রসের পরিবর্তে অন্ন

ভিনিগার দেয় । শশা চাকার সহিত অনেক সময়ে পাকা টোমেটো চাকা, সিদ্ধ গোল আলু চাকা ও শরু সিদ্ধ পক্ষোড়িষ চাকা ও পেঁয়াজ চাকা মিশাইয়াও চাট্‌নি বা সালাদ প্রস্তুত করা হইয়া থাকে ।

১৭৮ । টোমেটোর চাট্‌নি

টোমেটো চাকা চাকা বা কুচি কুচি করিয়া কুট । একথানা পাথর বা চীনা মাটির রেকাবেবের উপর রাখিয়া রেকাবেবের একধার উচা করিয়া ধরিয়া টোমেটোর অতিরিক্ত রস ঝরাইয়া ফেল । হুণ, একটু চিনি, কাঁচালঙ্কা কুচি (মিহি), পেঁয়াজ বাটা (বা মিহি কুচি,) লেবুর রস ও একটু তেল মিশাও । মাখিয়া লও ।

১৭৯ । দস্তাল কচুর ডাণ্ডরের চাট্‌নি

‘দস্তাল’ কচুর পাতা ও ডাণ্ডর কুচি কুচি করিয়া কাট । তেঁতুল গোলা, আকের শুঁড়, পুদিনার পাতা কুচি, কাঁচা লঙ্কার কুচি বা বাটা, একটু হুণ ও একটু তৈল দিয়া মাখ ।

১৮০ । নারিকেলের চাট্‌নি

ঝুনা নারিকেল কুড়িয়া পাটার পুনঃ মিহি করিয়া বাটিয়া লও । হুণ, চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা, লেবুর রস এবং ধনিয়া পাতা, পুদিনা পাতা বা পার্শী পাতা বাটা মিশাও । মাখিয়া লও । সরিষা বাটাও মিশাইতে পার ।

নারিকেল কুড়া বাটিলেই তাহা হইতে বথেষ্ট তেল বাহির হইবে সুতরাং আর সরিষার তেল মিশাইবার প্রয়োজন হইবে না ।

১৮১ । আলুর চাট্‌নি বা সালাদ (বৈদেশিক)

আলু সিদ্ধ করিয়া খোসা ছুলিয়া পুরু চাকা চাকা করিয়া কুট । হুণ, একটু চিনি, রাইসারিয়ার শুঁড়া, গোলমরিচের শুঁড়া একত্রে মিশাও । কিছু স্নাইট অয়েল ঢালিয়া দিয়া সমস্ত বেশ করিয়া মিশাও । একটু ভিনিগার

(সিকী) চালিয়া দাও । উত্তমরূপে ফেটাও । সমস্তটা বেশ মিশিয়া গেলে সিদ্ধ আলুর উপর চালিয়া দাও । আলগোছে বাঁকাইয়া আলুর সহিত মাখিয়া লও । আলগোছে বাঁকাইয়া না মাখিলে সিদ্ধ আলু ভাঙ্গিয়া যাইবে ।

সুইট অয়েল ও সিকীর পরিবর্তে সরিষার তেল ও লেবুর রসের প্রয়োগে কাজ চলিতে পারে ।

সিদ্ধ ফুলকোবি, সিদ্ধ বিট, কাঁচা শশা, সিদ্ধ মটর ওঁটি প্রভৃতিরও এই প্রকারে চাট্‌নি প্রস্তুত হইতে পারে ।

১৮২ । লেটুস স্যালাদ (বৈদেশিক)

‘লেটুস’ কোবির পাতা (টাট্‌কা ও কোমল দেখিয়া পাঁজ বাঁছিয়া লইবে) টুকরা টুকরা করিয়া কাট বা ছেঁড় । মুন, একটু চিনি, রাইসরিষার শুঁড়া, গোলমরিচের শুঁড়া একত্রে মিশাও । কিছু সুইট বা স্যালাদ অয়েল (তেল) চালিয়া মিশ্র সমস্ত বেশ করিয়া মাড়িয়া মিশাও । এক্ষণে একটু সিকী (ভিনিগার) চালিয়া দাও । উত্তমরূপে ফেটাও । সমস্তটা বেশ মিশিয়া গেলে লেটুস পাতার উপর চালিয়া দাও । আলগোছে মাখিয়া লও । এতৎসহ টোমেটো চাকা, সিদ্ধ বিট চাক, শুক সিদ্ধ পক্ষীডিম চাকা, সিদ্ধ চিকড়ী মাছ, সিদ্ধ ইলিশ বা ভেটকী মাছ প্রভৃতি মিশাইতে পার ।

আবার শুধু চিকড়ী, ভেটকী বা ইলিশ প্রভৃতি মাছ জলে বা তাপে সিদ্ধ করিয়া লইয়াও উপরোক্ত বিধানে স্যালাদ প্রস্তুত করিতে পার । অথবা আমাদের দেশীয় বিধানে গোলমরিচের শুঁড়ার পরিবর্তে কাঁচালঙ্কা বাটা, এবং সিকীর পরিবর্তে লেবুর রস বা তেঁতুল গোলা দিয়াও এই চাট্‌নি প্রস্তুত করিতে পার ।

১৮৩ । দহির চাট্‌নি

দহির মধ্যে একটু মুন মিশাইয়া অপেক্ষাকৃত পাংলা করিয়া গুলিয়া লও ।

হুণ, চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা বা কুচি, ধনিয়া পাতা বাটা বা কুচি মিশাও। বেশ করিয়া ঘোলাইয়া মিশাইয়া লইবে। অমনি বা নেকড়ার ছাঁকিয়া লইয়া খাও। অবশ্য ধনিয়া পাতার পরিবর্তে পুদিনা বা পার্শী পাতা ব্যবহার করিতে পার। লাকা বেগুন ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া ঘূতে বা তেলে ভাজিয়া লইয়া এই চাটুনির মধ্যে ছাড়িয়া খাইতে পার।

১৮৪। লাউর রাওতা

লাউ মিহি করিয়া কুটিয়া একটু ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লও। হুণ, একটু চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা, রাইসন্নিবা বাটা এবং দহি দিয়া একত্রে মাখ। একটু তেল মিশাইয়া লও।

ফুলকোবি, সালগম, গাজর, মূলা প্রভৃতিরও এই প্রকারে ‘রাওতা’ করিবে।

১৮৫। সাদাসিধা দহি-মাছ

একটি অপেক্ষাকৃত বড় (কাল) পাথরের, ‘খাদার’ বা মৃৎপাত্রে দহি লইয়া অন্ন জল মিশাইয়া অপেক্ষাকৃত তরল কর। হুণ, কাঁচা লঙ্কা বাটা, (হলুদ বা আফরাণ) রাই সরিষা বাটা ও তেল ইহার সহিত উত্তমরূপে মিশাও।

একপাশে ইলিশ মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া জলে সিদ্ধ করিয়া বা তেলে ভাজিয়া তুলিয়াই উত্তম অবস্থাতে ঐ দহিতে ডুবাও। দুই তিন ঘণ্টা মত চাকিয়া রাখিয়া পরে খাও। আশুনে একটু ফুটাইয়া লইতে পারিল উত্তম হয়, কিন্তু সাবধান যেন দহি ‘ফাটিয়া’ না যায়।

আইড়, শিলদাদি, কই ও চিঙড়ী প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে সাদাসিধা ‘দহি-মাছ’ প্রস্তুত করিতে পার। উল্লিখিত মাছের সালাদের সহিত তুলনীয়।

১৮৬। সাদাসিধা দহি-বড়া

একটি অপেক্ষাকৃত বড় (কাল) পাথরের, ‘খাদাতে’ বা মৃৎপাত্রে দহি

লইয়া অন্ন জল মিশাইয়া অপেক্ষাকৃত তরল কর। মুগ, চিনি, একটু তেল, কাঁচা লক্ষা বাটা, (হলুদ বা জাকরাণ) ও রাই সরিষা বাটা দহিতে উত্তমরূপে গুলিয়া মিশাইয়া লও। ওদিকে মাষকলাইর ডাইলের খোশা উঠাইয়া ফেলিয়া জলে ভিজাইয়া রাখ। ষণ্টা তিনেক পরে পাটায় মিহি করিয়া বাট্টিয়া লও। মুগ, মৌরীর গুঁড়া ও হিজ মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেনাও। ফেনাইবার কালে একটু তেল মিশাইয়া ফেনাইবে তাহা হইলে ফেনান ভাল হইবে। তেল পূর্বে একটু গরম করিয়া তাহাতে এক ডেল হিজ ফেলিয়া গলাইয়া লইয়া ঐ তেল মিশাইলে একযোগে হিজ ও তেল উভয়ই মিশান হইবে।

এক্ষণে উত্তম তেলে এই ফেনান ডাইল বড়া ভাজিয়া তাহা উত্তম অবস্থাতাই ঐ দহি গোলতে ছাড়। ষণ্টা দুই তিন মত পরে খাও।

খ (১)—ঝাল-চাটনি

অগ্নি পক্ক কন্দ-মূল-ফলাদি বা আমিষাদি খণ্ড খণ্ড করিয়া তৎসহ মুগ, হলুদ, কাঁচা ঝাল বাটা বা ভাজা ঝালের গুঁড়া, গন্ধদ্রব্য, অন্নরস এবং তৈল মিশাইয়া লইলে ‘ঝাল’-চাটনি প্রস্তুত হইল।

‘ঝাল’ বলিতে বলা বাহুল্য প্রধানতঃ জিরা-মরিচ বুঝাইবে এবং তৎসহ আরও গুড়ালক্ষা, ধনিয়া, তেজপাত, কালজিরা এবং লবঙ্গ বর্তমান অধ্যায়ে বুঝিতে হইবে। এইগুলি হয় জল দিয়া মিহি করিয়া পাটায় বাট্টিয়া লইয়া বাটা-ঝাল রূপে ঝাল-চাটনিতে মিশাইবে, অথবা জিরা-মরিচ, গুড়ালক্ষা, ধনিয়া, তেজপাতা, কালজিরা এবং লবঙ্গ একত্র বা পৃথক পৃথক কাট-খোলার ভাজিয়া লইয়া গুড়া অবস্থায় পাটায় গুঁড়া করিয়া ঝাল-চাটনিতে মিশাইবে। কাঁচালক্ষা বা কাঁচা সরিষা বাটা এই ঝাল চাটনিতে মিশাইবে না। তবে রাইসরিষা এবং কৃষ্ণ-তিল কাট খোলার ভাজিয়া গুঁড়া

করিয়া লইয়া বানারস অঞ্চলে অনেক সময় মিশান হইয়া থাকে । গন্ধদ্রব্য মধ্যে হিঙ বা রশুন এবং আদা দ্বারা ঝাল-চাট্‌নি অল্পবাসিত করা হয় । অপিচ ‘ঝালের’ গন্ধেও ইহা বিলক্ষণ অল্পবাসিত হইয়া থাকে । লেবুররস আচ্ছাদিত, সঁতুল গোলা ও দধি সাধারণতঃ ইহাতে অল্পরস রূপে দেওয়া হয় ।

ঝাল-চাট্‌নিতে ব্যবহার্য্য কন্দ-মূলাদি সাধারণতঃ স্বয়ং অল্পস্বাদ বিশিষ্ট বা স্বয়ং বাসিত হয় না, এবং উহা অগ্নি-পক অবস্থা ছাড়া আন অবস্থাতেও লওয়া হয় না ।

১৮৭ । আলুর ঝাল-চাট্‌নি (বারানসী)

লক্ষা, জিরা, মরিচ, তিল (কৃষ্ণ) ও রাই সরিষা এক সাথে বা পৃথক্ পৃথক্ কাট-খোলায় ভাজিয়া গাটায় পিষিয়া গুঁড়া করিয়া লও । তিলের ভাগ কিছু বেশী লইবে ।

মুগ, হলুদ ও ঐ ভাজা মশলার গুঁড়া এবং সরিষার তেল (একটু চপচপে করিয়া) একত্রে মাখিয়া লও । একটু লেবুর রস চিপিয়া মিশাও । ইচ্ছা করিলে তেল পূর্বে একটা বাটিতে করিয়া আগুনে তাহাইয়া তাহাতে এক ডেলা হিঙ্গ ছাড়িয়া গলাইয়া লইবে । (সাবধান, তেল অধিক তপ্ত হইলে তাহাতে হিঙ্গ ছাড়িলে তাহা ভাজা হইয়া যাইবে—গলিবে না ।)

উপরি লিখিত মিশ্রিত মশলা শুধুও চাট্‌নি রূপে ব্যবহৃত হইতে পারে । অথবা তাহার সহিত আলু, ফুলকোবি, মূলা, সালাগম, গাজর, লাউ, শশা প্রভৃতি মধ্যে যে কোন একটি লইয়া সিদ্ধ করিয়া ডুমা ডুমা বা ঢাকা ঢাকা করিয়া কুটরা মিশাইয়া চাট্‌নি প্রস্তুত করিতে পার ।

১৮৮ । পাঁটার মেটের ঝাল-চাট্‌নি

পাঁটার মেটে স্নেহে ভাজিয়া রাখ । ওলা লক্ষা, ধনিয়া, জিরা-মরিচ, লক্ষা ও তেলপাত, কালজিরা একসাথে কাটখোলায় ভাজিয়া লইয়া পাঁটার

গিবিয়া মিহি করিয়া গুঁড়া কর। অতঃপর মূগ, হলুদ, একটু চিনি, রসুন, বাটা, তেঁতুল গোলা ও ঐ ভাজা ঝালের গুঁড়া লইয়া মেটের সহিত মিশাও। উপরে তেল ঢালিয়া দিয়া একটু চপচপে গোছ করিয়া মাখিয়া লও। দুই তিন দিবস রোজ-পক করিয়া মজিলে খাও। তেঁতুল গোলার পরিবর্তে ভিনিগার (সিকি) দিলে ভাল হয়।

১৮৯। হরিণ মাংসের ঝাল-চাট্‌নি

হরিণ বা মেষ মাংস অপেক্ষাকৃত বড় ডুম্বাকারে কুট। স্বতে ভাজিয়া তোল। শুক্লা লব্ধা, ধনিয়া, জিরা-মরিচ, তেজপাত, কালজিরা ও হলুদ এক সাথে কাট-খোলায় ভাজিয়া লইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া গুঁড়া করিয়া লও। অতঃপর মূগ, হলুদ, একটু চিনি, তেঁতুল গোলা, রসুন বাটা ও ঐ ভাজা ঝালের গুঁড়া লইয়া মাংসের সহিত মিশাও। উপরে তেল ঢালিয়া দিয়া একটু চপচপে গোছ করিয়া সব একত্রে মাখ। দুই তিন দিবস রোজ-পক করিয়া পরে খাও। তেঁতুল গোলা পরিবর্তে ভিনিগার (সিকি) দিলে ভাল হয়।

১৯০। বাটা ঝালের দহি-বড়া

দহি-বড়া পশ্চিমাঞ্চলের, বিশেষতঃ বারানসের, একটি প্রসিদ্ধ চাট্‌নি। ইহা তথাতে ধনী-গৃহে প্রস্তুত হয়, গৃহস্থ-গৃহে প্রস্তুত হয়, দোকানে কিনিতে পাওয়া যায়, এমন কি ইহা (সাক্ষ্য প্রাকালে) রাস্তার রাস্তার ফেরি করিয়া বিক্রয় হইয়া থাকে। বাদালা দেশেও ইহার চলন বিরল নহে তবে ইহা বারানস হইতে আমদানী কিনা জানি না।

মাষকলাইর খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া ভিজাইয়া রাখ। বন্টা তিনেক মত পরে পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। মূগ, শুক্লা লব্ধা, বাটা, মৌরীর গুঁড়া এবং ছিক মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেলাও। ফেলাইবার পূর্বে একটু তেল

মিশাইয়া ফেনাইবে তাহা হইলে ফেনান ভাল হইবে। এই তেল পূর্বে একটু তাতাইয়া লইয়া তাহাতে হিঙ্গ এক ডোলা ফেলিয়া গলাইয়া লইবে, তাহা হইলে হিঙ্গ ও তেল একযোগে উত্তমই মিশান হইবে।

পাঠক পাঠিক লক্ষ্য করিবেন, মাষকলাইর ডাইল বাটিয়া ফেনাইবার সময় তাহাতে তৈল-সংযোগ করিলে তবে ফেনান উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে, পক্ষান্তরে মটর বা খেঁদার ডাইল বাটিয়া ফেনাইবার সময় তাহাতে তৈল সংস্পর্শ হইলেই তাহা ছাক্‌ড়া ছাক্‌ড়া হইয়া ‘নঠাইয়া’ যায়—আর তাহা ফেনান যায় না।

এক্ষণে এই ফেনান মাষকলাইর গোলা উত্তপ্ত তেলে বা ঘূতে ছাড়িয়া বড়া ভাজ এবং উঠাইয়া তৎক্ষণাৎ গরম গরম নিয়লিখিত মত মশলা সংযুক্ত দধিতে ডুবাই। ঠাণ্ডা করিয়া দধিতে ফেলিলে দধির রস সম্যকরূপে বড়ার ভিত্তর প্রবেশ করিবে না। ঘণ্টা তিনেক মত ঢাকিয়া রাখিয়া থাক। অধিকক্ষণ রাখিয়া থাকিলে দহি টকিয়া যাইবে এবং বড়াগুলিও অধিক রসিয়া এড়া এড়া ঢোলা ঢোলা হইয়া যাইবে।

একটি অপেক্ষাকৃত বড় (কাল) পাথরের ‘খাদায়’ বা মৃৎপাত্রের বড়ার আন্দাজে দহি লইয়া অল্প জল মিশাইয়া অপেক্ষাকৃত তরল কর। হুণ, চিনি, হেলুদ, শুক্লা লব্ধা বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, আদা বাটা ও অল্প তৈল মিশাও। বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশাইবে। হুণ ও চিনির পরিমাণের বেশী কমী করিয়া দহি-বড়া আবশ্যক মত নোণতা বা মিষ্ট স্বাদ বিশিষ্ট করিবে। মিষ্ট বড়ার হেলুদ দিবে না এবং বালের পরিমাণও কম করিবে।

১৯১। ভাজা বালের দহি-বড়া

ভাজা বালের দহি-বড়ার দধির সহিত কাঁচা বাটা বাল না মিশাইয়া শুক্লা লব্ধা, জিরা, মরিচ, ধনিয়া, ভেজপাত ও লবঙ্গ এক সাথে বা পৃথক পৃথক বাট-খোকার তাজিয়া লইয়া তাহা পাটাতে পিষিয়া শুক্লা ভঁড়া করতঃ (হেলুদ ও)

রাই-সরিষার গুঁড়ার সহিত দহি-গোলায় সহিত মিশাইবে। রুণ ও চিনি অবশ্য পৃথক্ মিশাইতে হইবে। ময়বড়া ভাজিয়া এই গোলায় ফেল।

১৯২। বাটা ঝালের দহি-মাছ

ঠিক বাটা ঝালের দহি-বড়ার ঝায়ই দহি-মাছ প্রস্তুত করিবে। দহি গোলা ঠিক দহি-বড়ার দহি-গোলায় ঝায়ই প্রস্তুত করিবে, কেবল ডাইলের বড়ার পরিবর্তে মৎস্ত খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া জলে সিদ্ধ করিয়া বাঁ দ্বিতে বা তৈলে ভাজিয়া উত্তপ্ত অবস্থাতেই দহি-গোলাতে ফেলিবে। তিন বণ্টা মত ঢাকিয়া রাখিয়া পরে খাইবে।

কই মাছের গাদা ও কই প্রভৃতি মাছ ভাজিয়া দহি গোলাতে ফেলিবে। কিন্তু কই মাছের পেট, আইড়, সিলঙ, বোয়াল, সুর, চাঁদা, ভেটকী, চিঙড়ী প্রভৃতি মাছ জলে সিদ্ধ করিয়া লইয়া ফেলিবে। দহি গোলাতে চিনি দিবে না।

১৯৩। ভাজা ঝালের দহি-মাছ

ইহাও ভাজা ঝালের দহি-বড়ার ঝায়ই ঠিক প্রস্তুত করিবে, এবং বণ্টা তিনেক মত ঢাকিয়া রাখিয়া পরে খাইবে। ইহাতেও অবশ্য ডাইলের বড়ার পরিবর্তে মৎস্ত তৈলে বা দ্বিতে ভাজিয়া বা জলে সিদ্ধ করিয়া উত্তপ্ত অবস্থাতে দহি-গোলাতে ফেলিতে হইবে।

কই মাছের গাদা এবং কই প্রভৃতি মাছ ভাজিয়া দহি-গোলাতে ছাড়িবে এবং কই মাছের পেট, আইড়, সিলঙ বোয়াল, সুর, চাঁদা, ভেটকী, চিঙড়ী প্রভৃতি মাছ জলে সিদ্ধ করিয়া লইয়া দহি-গোলাতে ফেলিবে। দহি-গোলাতে অবশ্য চিনি দিবে না।



চতুর্দশ অধ্যায় ।



আচার ও কান্সুন্দি

কন্দ-মূল-কণ্ঠাদি লবণাক্ত এবং স্বয়ং অন্নস্বাদবিশিষ্ট না হইলে অন্নস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া মুগ, তেল, (সিকি) প্রভৃতি কোন এক প্রকার পচন নিবারক সেব্য পদার্থে ডুবাইয়া রৌদ্র-পক করিয়া লইলে ‘আচার’ প্রস্তুত হইবে ।

সাধারণতঃ মুগ ও অন্নরস ব্যতীত আচারে হলুদ, কাঁচা লঙ্কা, লাগজিরা ও মৌরি মশলারূপে ব্যবহৃত হয় । অনেক ক্ষেত্রে তৎসহ সরিষা এবং আদা মিশান হইয়া থাকে । (এবং সিকি়য় রন্ধিত আচারে রসুনও সংযোগ করা হইয়া থাকে ।) আচারে পেঁয়াজ ব্যবহৃত হয় না, সম্ভবতঃ পেঁয়াজে জলীয় ভাগ অধিক আছে বলিয়া দেওয়া যায় না । আচারে সাধারণতঃ আর অপর কোন মশলা বা ঝালের গুঁড়া দেওয়া যায় না । ‘ঝালের’ গুঁড়ার ব্যবহার কান্সুন্দিতেই পর্যাপ্ত পরিমাণে হইয়া থাকে । কোন কোন ক্ষেত্রে কন্দ-মূল-কলাদি অগ্নি-পক করিয়া লইবার প্রয়োজন হয় ।

ভাল করিয়া রাধিতে পারিলে আচার অনেক দিন থাকে । এই নিমিত্ত যে পাত্রে, যে গৃহে আচার রন্ধিত হইবে এবং যে উপাদানে উহা প্রস্তুত হইবে এবং যদ্বারা উহা নাড়াচাড়া করিতে হইবে তাহা সমস্ত বস্তুদূর সম্ভব সূক্ষ্মরিক্ত হওয়া নিতান্ত আবশ্যক । বিশেষতঃ কান্সুন্দি সঞ্চয়ে পরিচ্ছন্নতা বিশেষ ভাবে আবশ্যক ।

পচন নিবারণক পদার্থ ভেদে আচারের প্রকার-ভেদ করা বাইতে পারে ।
আমি এখানে সচরাচর প্রচলিত তিন প্রকার আচারের বিষয় লিখিলাম :—
(ক) নিমকী-আচার, (খ) তৈল-আচার এবং (গ) সৈক'-আচার । এবং
ইহা সেওয়ার কান্ডিন্দিকে (ঘ) ঝাল-আচার বলা বাইতে পারে ।

ক । নিমকী আচার

১৯৪ । আমচুণা

(ক) ডাগর দেখিয়া কাঁচা আম লও । এমন আম বাছিয়া লইয়া বাহার
কুণ্ডার (বীচির) উপরের খোলা সবে দঢ়াইতে শুরু হইয়াছে । ছল ।
কুণ্ডা ফেলিয়া দিয়া শাঁস ফলা ফলা করিয়া কুটিয়া লও । অমনি অথবা দুখ
মাখিয়া রোজে দাও । কয়েক দিবস ধরিয়া রোজ খাওয়াইলে যখন বেশ শুক
হইবে তখন 'পাকান' হাঁড়িতে ভরিয়া শুক ঘরে উঠাইয়া রাখ । ইহাকে
সাধারণতঃ 'আমসী' কহে । *

(খ) উপরলিখিত বিধানে কাঁচা আম রোজে উত্তমরূপে শুকাইয়া
টেকিতে কুটিয়া চালুনীতে চালিয়া লও । ইহাকে সাধারণতঃ 'আমচুণ' কহে ।
ইচ্ছা করিলে ইহার সহিত নিম্নলিখিত ভাজা ঝালের গুঁড়া মিশাইয়া লইতে
পার । শুক্লা লঙ্কা, ধনিয়া, জিরা-মরিচ, তেজপাত, কালজিরা ও লবঙ্গ আন্দাজ
মত পরিমাণে লইয়া কাট-খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লও । চালুনীতে
ঢাল । আমচুণের সহিত মিশাও । অতঃপর সুপরিষ্কৃত 'পাকান' হাঁড়ীতে
ভরিয়া 'সরা' চাপা দিয়া হাঁড়ীর মুখ উত্তমরূপে বন্ধ করিয়া শুক ঘরে
উঠাইয়া রাখ । ইহাকে 'ঝাল-আমচুণ' বলা যায় ।

দ্রষ্টব্য—এই 'ঝাল-আমচুণের' সহিত ১৫৮ পৃষ্ঠার লিখিত বারাগনের
'আমচুণ' তুলনীয় ।

যে সকল কন্দ-মূল-ফলাদি স্বয়ং অন্নস্বাদ বিশিষ্ট নহে, তাহার সহিত আমচুর মিশাইয়া অন্নস্বাদ যুক্ত করিয়া আচারাদি প্রস্তুত হইয়া থাকে । ব্যঞ্জনাদিতে ও স্থপে আমচুর মিশাইয়া তাহাও অন্নস্বাদ বিশিষ্ট করা যায় ।

১১৫ । কুলচুর

(ক) আমচুরের স্থায় কুলচুর প্রস্তুত হইতে পারে । স্থপক টোপাকুল উত্তমরূপে রৌদ্রে শুকাও । ঢেঁকিতে কুটিয়া চালুনীতে ছাকিয়া লও । অতঃপর ভাজা ঝালের গুঁড়া ও মূগ, হলুদ মিশাইয়া সুপরিষ্কৃত পাকান হাঁড়িতে উত্তমরূপে মুখ বন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ ।

পচন নিবারণ জন্ত অধিকাংশ ক্ষেত্রে কুলচুরে তৈল সংযোগ করিয়া রাখিয়া ভাল পাকাইয়া উঠাইয়া রাখা হইয়া থাকে । অতএব কুলচুরকে ঝাল-আচার শ্রেণীর অন্তর্গতও বলা চলে ।

(খ) শুষ্ক পাকা টোপা কুল চূর্ণ করতঃ ছাকিয়া রাখ । গুড় বা চিনি কড়াতে আলে উঠাও । গলিয়া তরল হইলে তাহাতে কুলচূর্ণ ছাড় । নাড় । গাঢ় হইলে নামাইয়া ছোট ছোট পিষ্টকাকারে গাঁড়িয়া হাঁড়িতে উঠাইয়া রাখ । ইহা দ্রবের সহিতও খাওয়া চলে ।

১১৬ । লেবুর আচার বা ‘জারক-লেবু’

(ক) স্থপক দেখিয়া পাতি লেবু লও । পাতি লেবুরই ভাল আচার হয় । একটি পাথরের চেংরা ‘খাদায়’ রাখিয়া উপরে প্রচুর পরিমাণে সুপরিষ্কৃত মূগ ছড়াইয়া দিয়া রৌদ্রে দাও । কয়েক দিবস রোজ খাওয়াইয়া বেশ রোজপক হইলে পাকান হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ । লেবুর গাঢ় হইতে একরূপ তৈল (লেবু তৈল) বাহির হইয়া এই আচারকে তৈলাক্ত করিবে ।

(খ) স্থপক পাতিলেবু লইয়া পাথরের পাটার ঘষ । ঘষিয়া ঘষিয়া লেবুর খোসা অনেকখানি পাংশা হইয়া গেলে একটি পাথরের চেংরা ‘খাদায়’ রাখিয়া

উপরে প্রচুর পরিমাণে স্থপরিষ্কৃত মূণ ছড়াইয়া দাও । কয়েক দিন রৌদ্র-পক করতঃ হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ । এই আরক-লেবু বেশ মৌলারেম হয় ।

১৯৭ । আদার আচার

আদা ডুমা ডুমা বা ঢাকা ঢাকা করিয়া কুট । একটি চেংরা পাথরের খাদায় রাখিয়া উপরে লেবুর রস ঢালিয়া দাও । ইহাতে আদা অন্নস্বাদ বিশিষ্ট হইবে । অতঃপর যথেষ্ট স্থপরিষ্কৃত মূণ, স্থপক 'কাঁচা' লঙ্কা কুটি ও কিছু কালজিরা উপরে ছড়াইয়া দাও । উত্তমরূপে রৌদ্র-পক কর । একটু তৈল মিশাইতে পার । হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ ।



খ । তৈল-আচার

১৯৮ । গোটা আমের আচার

বেশ ভাগর দেখিয়া কাঁচা আম লও । যে কাঁচা আমের আঁটি দড়াইয়াছে অর্থাৎ কুণ্ডার উপরে ছাল গজাইয়া খোলা বাঁধিয়াছে অথচ পাকে নাই সেইরূপ কাঁচা আমের দ্বারাই উত্তম আচার হইবে । এতদপেক্ষা কচি আম লইলে তাহার আচার অধিক দিন স্থায়ী হইবে না এবং তাহার স্বাদও কবো হইবে ।

বাঁটার দিকে বাধাইয়া রাখিয়া আমগুলি চিরিয়া দ্বিখণ্ডিত কর । খোলা ভিতর হইতে কুণ্ডা বাহির করিয়া ফেল । খোলা শাঁসের সহিত যাহা সংলগ্ন থাকিবে তাহা এবং চোঁচা ছুলিয়া ফেলিতে হইবে না ।

এক্ষণে একটি বাঁশের সূচল খিল লইয়া আমগুলির গায়ে সর্বত্র বিধিয়া বিধিয়া দাও । এই সময় উপরে স্থপরিষ্কৃত মূণ ছড়াইয়া দিবে । এই প্রক্রিয়াতে মূণ আমের শাঁসের ভিতরে প্রবেশ করিতে পারিবে । অতঃপর আমগুলি একটি চেংরা পাথরের খাদায় করিয়া রৌদ্রে দাও । হুই

এক দিবস রৌদ্র-পক হইয়া আমের জলীয় অংশ কতকটা শুকাইয়া আমগুলি কুঁচকাইয়া গেলে, লইয়া ভিতরে নিম্নলিখিত কাঁচা গোটা মশলা আলাদা মত পরিমাণে পূর;—হুণ, হলুদ শুঁড়, কালজিরা, মোরি, সরিষার শুঁড়া (আধ কচড়া) এবং প্রতি আমে একটি হিসাবে বড় সুপক কাঁচা লঙ্কা। ভিতরে মশলা তরা হইলে আমগুলি বন্ধ করিয়া এক একটি বাঁশের সরু খিল প্রতি আশের গায়ে এড়োভাবে এপার ওপার করিয়া ফুঁড়িয়া আমগুলি আটবাইয়া দাও। এক্ষণে একটি সুপরিষ্কৃত হাঁড়িতে খাঁটি সরিষার তেল লইয়া ঐ তেলের মধ্যে আমগুলি ডুবাইয়া রৌদ্রে দাও। তেল এতটা লইতে হইবে যাহাতে স্বচ্ছন্দে আমগুলি তাহার মধ্যে ডুবিয়া থাকিতে পারে। উত্তম রূপে কয়েক দিন ধরিয়া রৌদ্র-পক করিয়া সুপরিচ্ছন্ন শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ। মধ্যে মধ্যে অবসর মত রৌদ্রে দিবে।

পটোল, করিলা (উচ্ছে), করলা প্রভৃতির এই প্রকারে বোটা ফেলিয়া বোটার নিকট বাধাইয়া রাখিয়া দুই ফাঁক করিয়া চিরিয়া ভিতর হইতে বীচি বাহির করিয়া ফেলিয়া গোটা মশলা পুরিয়া দিয়া তেলে ডুবাইয়া রৌদ্র-পক করিয়া আচার প্রস্তুত কর। কেবল এগুলি স্বয়ং অন্নস্বাদ বিশিষ্ট নহে বলিয়া গোটা মশলার সহিত আমচুর মিশাইয়া ভিতরে পূর দিবে।

১৯৯। কোটা আমের আচার

ভাগর দেখিয়া কাঁচা আম লইয়া খোসা ছুলিয়া ফেল। খোলার উপর হইতে শাঁসটুকু ফলা ফলা করিয়া কুটিয়া লও। খোলা মায় কুণ্ডা ফেলিয়া দাও। অন্তঃপূর হুণ, হলুদ, কালজিরা, মোরি, সরিষা এবং কাঁচা লঙ্কা মিশাও। কালজিরা, মোরি এবং সরিষা আধ কচড়া করিয়া শুঁড়াইয়া লইবে এবং কাঁচা লঙ্কা পিষিয়া লইবে। একটি বড় চেংরা পাথরের খাদায় করিয়া রৌদ্রে দাও। কিছু শুক হইলে তেল দিয়া চপচপে করিয়া মাখ। বুট

ইচ্ছা করিলে মিশাইতেও পার কিম্বা বাদ দিতেও পার। পুনঃ রোজ খাওয়াও। বেশ রোজ-পক হইলে সুপরিষ্কৃত হাঁড়িতে ভরিয়া সুপরিচ্ছন্ন শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ।

আদা, করিলা (উচ্ছে), করলা প্রভৃতিও এইরূপে ফলা ফলা করিয়া কুটিয়া বীচি ফেলিয়া দিয়া আচার প্রস্তুত করিতে পার। কেবল তাহাদের সহিত কিছু আমচূর মিশাইয়া অন্নস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া লইবে।

এই আচার পাক করিয়াও তৈয়ার করা যায়। তেলে গুলা লকা, কালাজিরা, মেথি ও মোরী ফোড়ন দিয়া কোটা আম ছাড়। আংসাও। মূণ, হলুদ দিয়া ঢাকিয়া লাও। কাঁচা লকা (চিরিয়া) ছাড়। আম মোলায়েম হইলে ~~আম~~ কচড়া সরিষার গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়াই নামাও। এই রাঁধা আচারে জলস্পর্শ হয় না বলিয়া অধিক দিন স্থায়ী হইবে তবে তেলে ডুবাইয়া রাখিতে হইবে।

২০০। কোটা আমের আচার—(বৈদেশিক)

কাঁচা কোটা আম ১ এক সের, মূণ ১/০ ছই ছটাক, হলুদ ১/০ এক ছটাক, গুলা লকা ১/০ ছই ছটাক, আদা ১/০ ছই ছটাক, রসুন ১/০ ছই ছটাক, সরিষার তেল ১ এক সের লাও। লকা, আদা ও রসুন সিকার (ভিনিগারে) বাটিয়া লাও।

মূণ হলুদ ও বাটা মশলাগুলি দ্বারা আম মাখ। রোজে লাও। ছই এক দিবস শুকাইয়া তৈল দিয়া চপচপে করিয়া মাখ। পুনঃ রোজে লাও। উত্তমরূপে রোজ-পক হইলে সুপরিষ্কৃত হাঁড়ি বা কাচের 'জারে' করিয়া উঠাইয়া রাখ।

২০১। পেয়া আমের আচার—(বৈদেশিক)

কাঁচা আম ছলিয়া কুটিয়া শুকাইয়া ১ এক সের লাও। পাটার মিহি করিয়া শেষে তাহার সহিত বীচি ছাড়ান পাকা জৈতুল ১/০ আধ সের, মূণ

১/০ দুই ছটাক, হলুদ গুঁড়া ১/০ এক ছটাক, গুড়া লব্ধা ১/০ দুই ছটাক, আদা ১/০ দুই ছটাক, রশুন ১/০ দুই ছটাক এবং চিনি ১/০ এক ছটাক মিশাও । লব্ধা, আদা ও রশুন দির্কার (ভিনিগারে) বাটিয়া লইবে । অতঃপর এক সের সরিষার তেল ঢালিয়া দিয়া সমস্ত উত্তমরূপে চট্কাইয়া রাখিবে । একটি পাথরের খাদায় করিয়া রৌদ্রে দাও । উত্তমরূপে রৌদ্র-পক্ক হইলে সুপরিষ্কৃত হাঁড়ি বা কাচের ‘জারে’ করিয়া উঠাইয়া রাখ ।

তৈতুল বাঁচি ছাড়াইয়া অন্ন জলে ভিজাইয়া রাখিয়া ঘন গোলা করিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লইবে । কোটা আমগুলি এক বা দুই দিবস রৌদ্রে শুকাইয়া পাটায় পিষিয়া লইবে, অর্থাৎ যতটা সম্ভব জলীয় ভাগ কমাইয়া লইয়া পিষিবে । নাটোরের ভূতপূর্ব S. D. O.র পত্নী মিসেস্ মেকাট্চের নিকট আমার স্ত্রী ইহা শিখিয়াছিলেন ।

এই আচারকে এঙ্গলো-ইণ্ডিয়গণ ‘কাস্তুন্দি’ বলিয়া থাকেন, কিন্তু ইহার সহিত কাস্তুন্দির বিশেষ সম্পর্ক দেখা যায় না ; পরন্তু ইহার সহিত সরিষার সংশ্রব না থাকাতো এবং ইহা তেলে ডুবান থাকাতো ইহা সর্বতোভাবে আচার শ্রেণীর অন্তর্গত বটে । সম্ভবতঃ ভুলক্রমে ইহাকে ‘আচার’ না বলিয়া ‘কাস্তুন্দি’ বলা হইয়া থাকে ।

২০২ । কাঁটালের আচার

ভাগর দেখিয়া কাঁচা কাঁটাল লও । খোসা ছুলিয়া ফেলিয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুট । কাঁটাল লম্বালম্বি ভাবে রাখান দিয়া চিরিয়া লইয়া তৎপর ঐ চেয়া ‘মুঝলার’ সহিত বাধাইয়া রাখিয়া কাঁটাল খণ্ডগুলি কুটরা লইবে । মুঝলার সহিত বাধাইয়া না রাখিলে খণ্ডগুলি শেষ পর্য্যন্ত এড়িয়া আউলিয়া যাইবে ।

একশ্রেণী কাঁটাল খণ্ডগুলি মেটে হাঁড়িতে করিয়া তৈতুল ও বুটের সহিত

একত্রে জলে সিদ্ধ কর। সিদ্ধ হইলে একখানা ডালায় সমস্ত ঢালিয়া জল বরাইয়া ফেল। জল বরিয়া কাঁটাল খণ্ড ও বুটগুলি উত্তমরূপে শুষ্ক হইলে তাহাতে মূগ, হলুদ, কালজিরা, মৌরী, সরিষা এবং শুক্লা লঙ্কা রাখ। কালজিরা, মৌরি ও সরিষা আধ কচড়া করিয়া গুঁড়া করিয়া লাইবে, এবং লঙ্কা বাটিয়া দিবে। তেলে ডুবাও। কয়েক দিবস ধরিয়া রৌদ্রে খাওয়াইয়া সুপরিষ্কৃত হাঁড়িতে করিয়া পরিচ্ছন্ন শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ।

২০৩। হরিফলের (নোড়ের) আচার

ডাগর হরিফল ধুইয়া মুছিয়া একটি চেংরা পাথরের পুদান্ন রাখ। উপরে পরিষ্কার মূগ ছড়াইয়া দিয়া রৌদ্রে দাও। শুকাইয়া আসিলে তেলে ডুবাও। পুনঃ রৌদ্রে খাওয়াও। হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ। ইহাতে আর অপর কোনও মশলা দিতে হয় না। ডাগর করঞ্জার আচারও এই প্রকারে করিবে। তবে করঞ্জাগুলি বাধাইয়া রাখিয়া চিরিয়া ভিতর হইতে বীচি বাহির করিয়া ফেলিবে।

আমলকী, জলপাই প্রভৃতি অন্নস্বাদ বিশিষ্ট নাতি বৃহৎ ফলের আচারও এই প্রকারে করিবে, তবে সেগুলির সকল গাত্র একটি সূচল বাঁশের খিলের দ্বারা বিঁধিয়া বিঁধিয়া দিয়া ভিতরে মূগ প্রবেশ করিবার ব্যবস্থা করিবে।

২০৪। লঙ্কার আচার

(ক) বড় টোপা দেখিয়া সুপক ‘কাঁচা’ লঙ্কা লও। দুই এক দিবস তেলে ডুবাইয়া রাখিয়া একটু নরম করিয়া লও। আবশ্যক বোধ না করিলে তেলে ডুবাইবে না। লঙ্কালম্বি ভাবে এক পার্শ্বে চিরিয়া ভিতর হইতে ‘শীষ’ (placenta) ও বীচি বাহির করিয়া ফেল। মূগ, হলুদ, কালজিরা, মৌরি, সরিষা, আমচুর একত্রে নিশাইয়া ভিতরে ভরিয়া

দাও। কালজিরা, মৌরি, ও সরিষা আধ কচড়া করিয়া বাটিয়া লইবে। এক একটি বাঁশের সরু খিল ফুঁড়িয়া প্রত্যেক লঙ্কার কাটাল আটকাইয়া দাও। দুই এক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া তেলে ডুবাও। পুনঃ রৌদ্র-পক করিয়া উঠাইয়া রাখ।

(খ) বড় টোপা সুপক 'কাঁচা' লঙ্কা লইয়া সাবধানে বোটাটি টানিয়া উঠাইয়া ফেল। এমন করিয়া উঠাইবে যাহাতে ভিতর হইতে 'শীষ'টাও ঐ সঙ্গে উঠিয়া আসে অথচ লঙ্কাটি কোনও স্থানে ফাটিয়া না যায়। প্রয়োজন হইলে লঙ্কা দুই এক দিবস তেলে ডুবাইয়া নরম করিয়া লইতে পার। এক্ষণে ঐ ছিদ্র পথে শলা প্রবেশ করিয়া দিয়া ভিতর হইতে বীচিগুলি বাহির করিয়া ফেল। অতঃপর ঐ ছিদ্র পথে উপরি লিখিত মশলা বা শুধু ঝাল-আমচুর তেল দিয়া মাখিয়া লইয়া ভরিয়া দিয়া ছিদ্রমুখে পুনঃ বোটাটি (শীষটুকু ছিড়িয়া ফেলিয়া) লাগাইয়া দাও। দুই-এক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া তেলে ডুবাও। পুনঃ রৌদ্র-পক করিয়া হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ।

গ। সৈন্ধ-আচার (বৈদেশিক)

২০৫। ফলা আনের ভিনিগার চাট্‌নি (কাশ্মীরী)

কাঁচা-আম ছুলিয়া মিহি ফলা করিয়া কুটিয়া ১৪ চারি সের, লুণ ১/১০ আধ সের, চিনি ১/২ দুই সের, গুড়া লঙ্কা ১/১০ আড়াই বা তিন ছটাক, আদা ১/১০ তিন ছটাক, রসুন ১/১০ দুই ছটাক লও। ইহা ছাড়া কিসমিস ১/১ এক সের, বাদাম (খোলা ছাড়ান) ১/১০ আধ সের এবং উত্তম ভিনিগার (সির্কা) বড় ছাড়া বা মাঝারী চারি বোতল লও।

লঙ্কা, আদা ও রসুন কিছু ভিনিগার যোগে পাটায় গিষিয়া লও বা হস্তভাবে চুচাইয়া লও। বাদাম ভালো ভিজাইয়া রাখিয়া খোলা ছাড়াইয়া

কুচাইয়া লও। কিসমিস জলে পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া বোটা ও বাঁচি ফেলিয়া লও।

এক্কে একটি এলুমিনিয়াম বা পাথর কলাই করা লোহার হাঁড়িতে ভিনিগার ঢালিয়া তাহাতে আম্রখণ্ডগুলি ছাড়িয়া জাল দিয়া সিদ্ধ কর। আম্র মৌল্যেয় হইলে নামাইয়া সমুদায় মশলা ও অম্লযজগুলি মিশাও। হাঁড়ি পুনঃ জালে চড়াইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাইয়া লও। একটি বড় পাথরের, খাঙ্গার বা চীনা মাটির 'বোলে' ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। অবশেষে কয়েক দিন রৌদ্র খাওয়াইয়া একটি কাচের 'জারে' ভরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখ। মধ্যে মধ্যে রৌদ্র খাওয়াইবে।

ডাগর করঞ্জা, মোহার, ধূম্রা, নোড় প্রভৃতির এই প্রকারে কান্না চাটনি হইতে পারে। মিসেস্ টেম্পল রাইটের Baker and Cook বহির recipe হইতে আমার জী ইহা শিখিয়াছিলেন। নামে চাটনি হইলেও ইহা প্রকৃত পক্ষে 'আচার' পর্য্যায় ভুক্ত বটে।

২০৬। টোপাকুলের ভিনিগার চাটনি

পাকা টোপা কুল (বোর) লইয়া বোটা ছাড়াইয়া রৌদ্রে শুকাও। একটি এলুমিনিয়াম বা পাথর কলাই করা লোহার হাঁড়ি করিয়া ভিনিগার জালে উঠাইয়া দাও। লব্ধা বাটা, আদা বাটা, রসুন বাটা ছাড়। ফুটিলে টোপা কুল বা বোর গুলি ছাড়। মূগ ও চিনি দাও। বোর গুলি ভিনিগার চুবিয়া লইয়া টোপা হইয়া উঠিলে নামাও। কয়েক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া পরিস্কৃত কাচের 'জারে' করিয়া উঠাইয়া রাখ।

২০৭। টোমেটো সস

সিক্কর বর্ণ দেখিয়া উত্তম সুগন্ধ টোমেটো লও। দুই সিক্ক করিয়া কাটিয়া একটি বড় পাথর কলাই করা ডেক্কাতে কেন। ডেক্কা জালে

উঠাইয়া ধীরে ধীরে জাল দাও । ঢাকিয়া দাও । তাপে টোমেটোগুলি গলিয়া গিয়া প্রচুর জল বাহির হইবে । সুসিক্ত হইলে নামাইয়া ত্রাকড়ায় বা অজ্জবিধ মিহি ছাকনায় ছাঁকিয়া ‘দর’ টুকু লও । এক্ষণে ১/১ এক সের টোমেটোর দরে (রসে) ১/১০ এক পোয়া হিগাবে ভিনিগার (সির্কা) মিশাইয়া পুনঃ জালে চড়াও । ফুটিলে হুণ, চিনি, শুক্লা লঙ্কা বাটা, আদা বাটা ও রসুন বাটা মিশাও । *এই মশলাগুলি সেরকড়া ১/১০ দুই ছটাক হিগাবে প্রত্যেকটি লইবে । লঙ্কা, আদা ও রসুন পূর্বে ভিনিগার দিয়া বাটিয়া লইলোই ভাল হয় ।

সমস্ত মেশ করিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া মিশাও । দর আবশ্যকানুযায়ী ঘন হইলে নামাও । ঠাণ্ডা কর । কয়েকদিন ধরিয়া রৌদ্রে দিয়া রৌদ্রপক করিয়া বোতলে ভরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখ ।

২০৮ । পিক্‌ল্

(ক) ফুলকোবি, কলাইগুটি, পেঁয়াজ, শ্বেদ, কচি শশা প্রভৃতি নাতি বৃহৎ খণ্ডে কুটিয়া হুণ মাখ । দুই এক দিবস রৌদ্রে শুকাইয়া লইয়া ভিনিগারে ডুবাও । গোটা কাঁচা লঙ্কা, আদাচাকা ও রসুন মিশাও । পরিষ্কৃত কাচের ‘জারে’ ভরিয়া কয়েক দিবস ধরিয়া রৌদ্র খাওয়াইয়া রৌদ্র-পক কর ।

(খ) কাঁচা বাটা বা ভাজা গুঁড়া বাল, হুণ, হলুদ, আদা বাটা এবং রসুন বাটা ভিনিগারের সহিত মিশাইয়া তাহাতে ফুলকোবি প্রভৃতি ডুবাইয়া রৌদ্র-পক করিয়া লইলে বাল-পিক্‌ল্ প্রস্তুত হইবে ।

ঘ । কান্দুন্দি

বাল, হুণ ও অন্ন (এবং মধুর) স্বাদ বিশিষ্ট সরিষার গুঁড়াকে ‘কান্দুন্দি’ কহে ।

সুতরাং সরিষার গুঁড়াই কাস্তুন্দির বিশেষত্ব । আচারেও সরিষার গুঁড়া ব্যবহৃত হয় কিন্তু সে গোপনভাবে । কাস্তুন্দিতে সরিষা গুঁড়ার সহিত ভাজা 'ঝালের' বা 'সজের' গুঁড়া প্রযুক্ত হয়, কিন্তু আচারে ঝালের গুঁড়ার বদলে কালজিরা এবং মোরিই ব্যবহার্য্য এবং ক্ষেত্র বিশেষে তৎসহ আদা (এবং রগুন)ও মিশান হইয়া থাকে । আচারে কাঁচা লঙ্কা ব্যবহার্য্য, কাস্তুন্দিতে আদা তাহা হয় না,—(ভাজা) শুক্ক লঙ্কাই ব্যবহার হইয়া থাকে । তৈলান্নি পচন নিবারক পদার্থে ডুবাইয়া আচার রক্ষিত হয়, কাস্তুন্দির পচন নিবারক প্রণালী স্বতন্ত্র । কাস্তুন্দিতে জল উত্তমরূপে ফুটাইয়া জীবাণু-শূন্য (Sterilized) করিয়া লইয়া তাহাতে সরিষার ও 'বার-সজের' গুঁড়া গুলিঙ্গা লওয়া হয় । তবে অবশ্য অনেক কাস্তুন্দি তৈলেই সংরক্ষিত হইয়া থাকে এবং প্রধান বা আম-কাস্তুন্দিও যখন পুরাতন হইতে থাকে তখন তাহাতে তৈল ঢালিয়া পচন হইতে রক্ষা করা হইয়া থাকে । তেঁতুল-কাস্তুন্দি ও মান-কাস্তুন্দিকে আবার তেঁতুল বা মানের আচারও বলা হইয়া থাকে । ফলতঃ এই সকল পার্থক্য ও সাদৃশ্য পর্যালোচনা করিলে কাস্তুন্দিকে ঝাল-আচার বলা যাইতে পারে ।

২০৯ । আম-কাস্তুন্দি

গ্রীষ্মারম্ভে আম যখন কচি অবস্থায় থাকে শুভদিন দেখিয়া (শুক্লপক্ষে) তখন এই কাস্তুন্দি 'উঠান' হইয়া থাকে । আমাদের বাটাতে বৈশাখমাসে অক্ষর তৃতীয়ার দিবস কাস্তুন্দি 'উঠান' আরম্ভ হইয়া থাকে । সকল গৃহে কাস্তুন্দি উঠান হয় না, বাহার গৃহে কাস্তুন্দি উঠান প্রথা আছে কেবল তাহার গৃহেই উঠান হইয়া থাকে । আবার কোন কোন গৃহে ইহা আংশিক ভাবে উঠান হইয়া থাকে । বিশেষ ক্ষুণ্ণতা সহকারে ইহা অন্নভেদে । ইহার উপাদান ও পাত্রাদি বিশেষভাবে নির্মল হওয়া আবশ্যক এবং যে ঘরে ইহা রক্ষিত হইবে তাহাও

বিশেষভাবে পরিচ্ছন্ন ও শুষ্ক হওয়া আবশ্যক । এক্ষণ পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতার ব্যবস্থা না করিলে কান্ধনি অচিরে পচিয়া নষ্ট হইয়া যায় ।

বৈশাখ মাসে অক্ষয় তৃতীয়ার দিবসে আমাদের বাটীতে কান্ধনি যে নিয়মে 'উঠানের' প্রথা আছে নিয়ে তাহা বিবৃত হইল ।

যতদূর সম্ভব উৎকৃষ্ট ও টাটকা সরিষা (১০ দশ সের পরিমিত) সংগ্রহ করিয়া কাড়িয়া বাছিয়া লও । অতঃপর স্নানান্তে নূতন পরিষ্কৃত বস্ত্র পরিয়া স্নান হইয়া নূতন ধামার বা ডালার করিয়া ঐ সরিষা লইয়া পুকুরে বাইরা জলে ধোও । ধামার পাঁচটা সিন্দুর কোটা দিবে এবং নয় গাছি ছর্কা, নয়টি ~~কাঁচা~~ পাঁচখানা শুক্ল হলুদ ও পাঁচটি সপন্নর কাঁচা আম ধামার দিবে । পরিষ্কৃত খোলা গোময়লিপ্ত বা বাণ-বাধান জমীতে বা পরিষ্কৃত পাটী বিছাইয়া তত্পরি ঐ ধোত সরিষা 'নাড়িয়া' শুকাইতে দাও । এদিকে একটা নূতন বড় হাঁড়িতে করিয়া পরিষ্কার জল আধ মণ জালে উঠাও । বহুক্ষণ ধরিয়া এই জল সিদ্ধ কর । যখন জল 'মরিয়া' অর্দ্ধেক মাত্র অবশিষ্ট থাকিবে তখন জল ঠিক হইয়াছে" অর্থাৎ সম্পূর্ণরূপে জীবাণু বর্জিত হইয়াছে বুঝিতে হইবে । এই জল সিদ্ধ করা ব্যাপারটি এই নিমিত্ত সময় ও ব্যয় সাধ্য হইলেও অত্যাৱশ্যক । এই জল সিদ্ধ প্রক্রিয়াকে 'মৌ-জাল' দেওয়া কহে । আধমণ জল সিদ্ধ করিয়া যে ১০ দশ সের জলাবশিষ্ট থাকিবে তাহা পাঁচটা নূতন হাঁড়িতে সমপরিমাণে বিভাগ করিয়া রাখ ।

ওদিকে ধোত সরিষা সম্পূর্ণ শুষ্ক হইলে ঐ পাঁচখানা শুক্ল হলুদ সমেত লইয়া টেকিতে কুট । বলা বাহুল্য টেকির মুখ ও গড় সুপরিচ্ছন্ন হওয়া আবশ্যক । সরিষা কুটিরার প্রায়শ্চৈ পাঁচটি সিন্দুর কোটা দিয়া টেকিকে বরণ করা হইয়া থাকে এবং সরিষা কুটিরার সময় যন যন উলুঝোকার দেওয়া হইয়া থাকে । সুবিধা যোগ্য সময় উলুঝোকার দেওয়া হইয়া থাকে ।

ইহা সেওয়ার সরিষা কুটিবার সময় কাস্তান্দি বাহাতে দীর্ঘকাল স্থায়ী হয় তাহা কামনা করিয়া বিবিধ ছন্দে স্তবী-মন্ত্র পাঠ করা হইয়া থাকে ।

সরিষা কুটা শেষ হইলে তাহা সুপরিচ্ছন্ন চালুনীতে (আটা-চালার) ছাকিয়া লও । ‘ফাকী’ যাহা বাহির হইবে তাহা লইয়া ঐ পাঁচ হাঁড়িতে বিভক্ত স্তম্ভিক জলে ক্রমে চাল এবং বাঁশের ‘তলাশীর’ (বাতা) দ্বারা নাড়িয়া নাড়িয়া মিশাও । এইরূপে ক্রমে সমস্ত সরিষা গুঁড়ার ‘ফাকী’ হুই ঐ জলের সহিত মিশাও । সরিষা গুঁড়া মিশান পর জল ঠাণ্ডা হইলে হাঁড়ীর মুখে সরা চাপা দিবে ।

এই সরিষা গোলা যেন বিশেষ গাঢ় না হয়—তলাশীর দ্বারা জড়াইয়া না যায় এমনত তরল মত থাকে, অথচ ‘জলো’ গোছও না হয় । আন্দাজ মত দুগ ও এক পোয়া টেক হলুদ গুঁড়া মিশাও ।

অতঃপর সরিষা গোলাকে সরিষা গুঁড়ার ‘মলিখা’ ও উক্ত কাঁচা আমের কিঞ্চিৎ অংশ দ্বারা ‘সাধ দিয়া’ তাহাতে নিম্নলিখিত ভাজা ঝালের গুঁড়া মিশাও । এই ‘ঝাল’ অথবা বাঁহাকে কাস্তান্দি উঠানের পরিভাষায় ‘বার-সজ’ কহে তাহা লইয়া কাট-খোলায় ভাজ । টেকিতে কুটিয়া গুঁড়া কর । চালুনীতে ছাক । ফাকী যাহা বাহির হইবে লইয়া সরিষা গোলার সহিত মিশাও । মিশ্রণ কালে ‘তলাশী’ দ্বারা নাড়িয়া নাড়িয়া উত্তমরূপে মিশাইবে । ঝালের আন্দাজ কাস্তান্দি চাখিয়া স্থির করিবে ।

অতঃপর পূর্বোক্ত পাঁচটি কাঁচা আমের সহিত আরও কিছু কাঁচা আম ছুলিয়া কাটিয়া কুণ্ডাকেলিয়া লও । টেকিতে অল্প কুটিয়া থেংলাইয়া কাস্তান্দিতে মিশাও । একরূপ আন্দাজে আম মিশাইবে বাহাতে কাস্তান্দির স্বাদ ভেদন হয় ।

এইবারে আম বা ঝাল-কাস্তান্দি প্রস্তুত সমাধা হইল । এক্ষণে এই কাস্তান্দি কয়েক দিবস ধরিয়া রোজ-পক করিয়া খাও । বিশেষ সূচীতা সহকারে পরিচ্ছন্ন এক ঘরে কাস্তান্দি উঠাইয়া রাখিবে, তবেই অনেকদিন অবিকৃত

থাকিবে। ক্রমে পুরাতন হইয়া যখন কান্ডন্ধিতে ‘ছাতা’ পড়িবার উপক্রম হইবে, তখন সরিষার তৈল মিশাইয়া পচন হইতে রক্ষা করিবে।

বার-সজের গুঁড়ো— বরেন্দ্র ধনিয়াকে সাধারণতঃ ‘সজ’ বলিয়া থাকে। এই হেতু ধনিয়াদি অপরাপর সমধর্ম্যাপন্ন মশলাকেও কান্ডন্ধি উঠানের পরিভাষাতে ‘সজ’ বলা হয়। এই সজের সংখ্যা যে ঠিক বার তাহা নহে। ব্যক্তিগত রুচি এবং স্থলগত সুলভতা অনুসারে সজের সংখ্যা কমি বেশী হইয়া থাকে। আমাদের বাটীতে যে যে মশলায় বার-সজ পূরণ কর হয় তাহা এই :—(১) ধনিয়া ১/০ এক পোয়া, (২) জিরা ১/০ এক পোয়া, (৩) গোলমরিচ ১/০ এক পোয়া, (৪) পিপুল ১ তোলা, (৫) শুক্লালকা ১/১ এক সের, (৬) তেজপাত ১/০ আধ পোয়া, (৭) রাঁধনী ১/০ এক ছটাক, (৮) শলূপ শাকের বীজ ১/০ আধ পোয়া, (৯) মৌরী ১/০ এক পোয়া, (১০) কালজিরা ১ তোলা, (১১) মেথি ১ তোলা, (১২) জবাইন ১/০ এক ছটাক, (১৩) বড় এলাচী ১/০ এক ছটাক, (১৪) শুজরতী বা ছোট এলাচী ১/০ এক ছটাক, (১৫) লবঙ্গ আধ ছটাক (১৬) দারুচিনি ১/০ এক ছটাক, (১৭) জৈত্রী আধ তোলা এবং (১৮) জায়ফল ২টি হিসাবে। দশ সের সরিষার গুঁড়ায় লওয়া হয়।

এই সমস্ত মশলা লিখিত হিসাবে লইয়া ঝাড়িয়া বাছিয়া কাট-খোলায় ভাজ। ঢেঁকিতে মিহি করিয়া কুট। চালনীতে (আটা চালায়) চালিয়া কাকী টুকু লও। চালনীতে একবার চালিয়া লইলে কাকী সম্পূর্ণ বাহির হয় না বলিয়া চালনীতে অবশিষ্ট ‘মলিখা’ টুকু লইয়া পুনঃ ঢেঁকিতে কুটিয়া পুনঃ চালিয়া লইতে হয়। তথাপি শেষ পর্যন্ত কিছু ‘মলিখা’ অবশিষ্ট থাকিয়া যায়। সজের গুঁড়োর এই অবশিষ্ট মলিখার সহিত সরিষার গুঁড়োর অবশিষ্ট মলিখা মিশাইয়া ‘ফুল-কান্ডন্ধি’ প্রস্তুত করা হয়।

‘সজের’ গুঁড়োর সহিত ‘বালের’ গুঁড়োর পার্থক্য,—বালের গুঁড়োর গোল-মরিচ অথবা একত্রে জিরা-মরিচকে মুখ্যতঃ ‘বাল’ কহে এবং ধনিয়া

আদি তৎসহ গোণ ভাবে মিশান হইয়া থাকে। সজের বা বার-সজের গুঁড়ায় ধনিয়াদিকে মুখ্য স্থান অধিকার করাইয়া জিরা-মরিচকে নিম্নস্থান বা তদন্তর্গত করিয়া দেওয়া হইয়া থাকে। আম-কান্সন্দি প্রস্তুতের সময় ছাড়া সাধারণতঃ বার-সজের গুঁড়া প্রস্তুত না করিয়া সংক্ষেপে, তদর্থেক পরিমিত 'সজের' বা 'বালের' গুঁড়ার দ্বারাই অপরাপর কান্সন্দি প্রস্তুত সম্পন্ন করা হয়। যথা,—(১) লঙ্কা, (২) জিরা, (৩) মরিচ, (৪) ডেঙ্গপাত, (৫) ধনিয়া, (৬) কালজিরা, (৭) লবঙ্গ। ইহাদের পরিমাণ উপরোক্ত বার-সজের মশনার হিসাবের অনুপাতে লইবে।

২১০। ফুল-কান্সন্দি

আম-কান্সন্দি প্রস্তুতের সময় কুটা সরিষা এবং ভাজা বার-সজের গুঁড়ায় অবশিষ্ট 'মলিখা' এবং তৎসহ মুগ ও হলুদ মিশাইয়া লইলেই 'ফুল-কান্সন্দি' প্রস্তুত হইবে। ইহাকে অন্নস্থান বিশিষ্ট করিতে ইচ্ছা হইলে এতৎসহ আরও আমচুর মিশাইবে।

এই 'ফুল-কান্সন্দি' ফোড়ন দিয়া পবদা মাছের 'কান্সন্দ-পোড়া' ঝোল অতি উপদের হয়। মোটা মাছের শুকতেও ইহা ফোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে।

২১১। তেঁতুল-কান্সন্দি

তেঁতুল জলে গুলিয়া ছাঁকিয়া লও। মুগ ও হলুদ মিশাইয়া রোঁদ্রে দাও। গোলা বেশ ঘন হইয়া আসিলে সরিষার গুঁড়া ও ভাজা বার-সজের বা সংক্ষেপে সজের বা বালের গুঁড়া মিশাও। তেঁতুল অধিক অন্ন বিধান একটু চিনি বা গুঁড় মিশাও। উত্তমরূপে চট্কাইয়া মাখ। অতঃপর পচন নিবারণ জন্ত কিছু তেল মিশাও। কয়েক দিবস রোঁদ্রে ধাওয়াইয়া ছাঁড়িতে করিয়া উঠাইয়া রাখ। এই এবং পরবর্তী কান্সন্দি তাদৃশ সূচীতা সহকারে প্রস্তুত হয় না সুতরাং ইহার সহিত তৈল না মিশাইলে ইহা শীঘ্র পচিয়া নষ্ট হইয়া যাইবে।

২১২। ছড়া-তৈতুলের ঝাল-আচার

সুপক ছড়া-তৈতুল লইয়া উপরের খোলা ছাড়াইয়া ফেল। সাবধান যেন ভিতরের শাঁস আস্ত থাকে। সুগ ও ভাজা ঝালের গুঁড়া, (সরিষার গুঁড়া) ও অল্প তৈলে মাখিয়া উহা তৈতুলছড়ার গায়ে লাগাইয়া দিয়া তৈতুল রোদে দাও। তৈলাদি তৈতুলের গায়ে বসিয়া গেলে পুনঃ ঐ মশলা মিশ্রিত তৈল মাখ। পুনঃ রোদে দাও। অবশেষে উত্তমরূপে রোজ-পক হইয়া যখন তৈতুল আর তৈল টানিবে না বুঝিবে তখন হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ।

২১৩। মান-কাস্তুন্দি।

মানের তলার দিকটা বাদ দিয়া গোড়ার দিকটা লইয়া কালি কালি করিয়া কুট। রোদ্রে শুকাও। উত্তমরূপে শুকাইলে টেকিতে কুটিয়া লও। তৈতুল গোলার সহিত মাখ। সুগ, হলুদ, সরিষার গুঁড়া, ভাজা বারসজের বা সংক্ষেপে সজের বা ঝালের গুঁড়া এবং শুড় বা চিনি মিশাও। চটকাইয়া মাখ। তৈল মিশাও। কয়েক দিবস রোজ খাওয়াইয়া রোজ-পক করিয়া হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ। ইহাকে কেহ কেহ মানের আচারও বলেন। আচার ও কাস্তুন্দি এখানে যেন পরস্পর এক হইয়া গিয়াছে। প্রকৃতপক্ষে ‘কাস্তুন্দিকে’ ‘ঝাল-আচার’ বলা যাইতে পারে।

২১৪। বোর বা টোপা কুল-কাস্তুন্দি।

সুপক বোর (টোপা কুল) লইয়া ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া চটকাও। নেকড়ার ছাঁকিয়া শাঁসটুকু লও। সুগ হলুদ মাখিয়া এক দিবস রোদ্রে শুকাইয়া লও। সরিষার গুঁড়া, ভাজা বার-সজের বা সংক্ষেপে সজের বা ঝালের গুঁড়া এবং শুড় বা চিনি মিশাও। উত্তমরূপে মাখ। তৈল মিশাও। কয়েক দিবস ধরিয়া রোজ খাওয়াইয়া রোজ-পক করিয়া হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ।

পরিশিষ্ট ।

টেবিল নং ১

সংখ্যা	মশল্লাহি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
	লক্ষা বা লক্ষা মরিচ	প্রায় সর্ব প্রকার ব্যঞ্জনে । মেথির সহিত একত্রে কোড়ন দিলে তবে মেথি কোড়ন দেওয়া ব্যঞ্জনের স্থান পরিষ্কৃত হয় ।	প্রায় সর্ব প্রকার ব্যঞ্জনে । মেথি পর্যন্তগত ব্যঞ্জনে প্রয়োজন মত । ভাজিতে কদাচিত্ । স্থপে আবদ্ধক মত । রৌদ্রীর পথ্যে ব্যবহার নিষেধ ।	খাল চ নিতে, আটা, সৈক রৈ । জৈর ৫ সজ ।	১ গ্রহের সর্বত্র লক্ষা বনিতে বুনা-পাকা 'গুলা লক্ষা' বুকাইবে । ইহা পূর্ববঙ্গে উৎপন্ন ইহা শুক অবস্থায় বন্ধের সর্বত্র বেনের মোকানে বিক্রীত হয় । শুক পক অবস্থায় ইহা দেশী লক্ষা অপেক্ষা স্বাকারে বৃহত্তর, ইহার খোলা অপেক্ষাকৃত পাংলা এবং ইহার রস ঘোর রক্তবর্ণের ।

সংখ্যা	মশলাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটিনরূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
২	কাঁচা লক্ষা বা গাছ মরিচ	শাক ভাজিতে, খেসারীর রূপে এবং কোন কোন অবলে শুকা লক্ষার পরিবর্তে ব্যবহৃত হয়। কদা- চিৎ ডাল-কেনানী ঝোলেও প্রযুক্ত হয়।	—	বাটিয়া বা ঘবিয়া পোড়ায় এবং সিদ্ধে। গোটা চিরিয়া বা বাটিয়া সরিয়া বাটার সহিত চড়চড়াতে ও সরিয়া বাটা ঝোলে। সাদাসিধা চাটনিতে এবং আচারে। জিরায় সম্পর্কে কাঁচা লক্ষার প্রয়োগ দেখা যায় না।	এই গ্রন্থের সর্বত্র “কাঁচা লক্ষাকে ‘কাঁচা লক্ষা’ রূপে বিশেষিত করা হইয়াছে। ইহা বস্তুর সর্বত্রই প্রায় জন্মে এবং হাটে বাজারে মাছ-ভরকারীর সহিত বিক্রীত হয়। ইহা সুপক হইলে সিন্দুর বর্ণ হয়। সুপক বা অর্ধপক অবস্থায় রন্ধনে ব্যবহৃত হয়। শুকা লক্ষার সহিত একত্রে কোড়ন না দিলে মেথির স্বাদ পরিষ্কৃত হয় না। লক্ষা, মেথি কোড়ন-পক
৩	মেথি	সর্বপ্রকার ছেঁচ- কীতে, চড়চড়াতে, শুস্তানীতে ও ঝোলে। এই নিমিত্ত ইহা- দিগকে মেথি পর্দা-	—	বায়সজের এক সজ।	

সংখ্য	গল্পবিহীন	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
		<p>স্বর্গত ব্যক্তন বলা যায়। কদাচিৎ ভাষিতে এবং অল্পে। জিরা পর্বাস্তগত মাছের বিশেষতঃ তৈলাক্ত মোটা মাছের মাংসে জিগার সহিত একত্রে কোড়ন দেওয়া যায়।</p> <p>অগ্নিপক্ব সাদাসিদ্ধা চটনিতে, 'মরিচ-বাটার'।</p>			<p>ব্যঙ্গনে আর কোন প্রকার বাটাবাল দেওয়ার প্রয়োজন নাই। তবে উপকরণরূপে চড়-চড়িতে সরিষা বাটা, কাঁচা লঙ্কা বাটা এবং শুভ্রায় তিল বাটা বা আদা বাটা দেওয়া যায়। উভয়ই তেলে ছাড়িলে মেথি নীষ 'পুড়ে' বসিয়া উহা লঙ্কায় পর কোড়ন দিতে হয়।</p>
৪	কালজিরা	<p>অনেক স্থলে মেথির পরিবর্তে কোড়ন রূপে ব্যবহৃত হয়। আবার মেথির সহিত</p>	<p>বাটনারূপে ব্যবহার দেখা যায় না। তবে আধকচড়া করিয়া বাটরা কোন কোন</p>	<p>'মরিচ-বাটার' দেয়।</p>	<p>• পূর্বেই মেথির পরিবর্তে কালজিরা কোড়ন দেওয়াই অধিক প্রচলিত।</p>

সংখ্যা	মশলাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
		একত্রেণ্ড কোড়ন দেওয়া যায়। জিরার সহিত স্থলবিশেষে কোড়ন দেওয়া যায়। কচু জাতীয় শাক, গাজখোড়, বিলাতী (মিঠা) কুমড়া, গরুভাদালী প্রভৃতি আনাজে এবং বোয়লাদি আঁষটে গরু-বিশিষ্ট মাছের সর্বপ্রকার বাজনে কালজিরা অমনি বা মেথি বা জিরার সহিত কোড়ন দেওয়া বিধেয় ।		সাদাসিধা আচার পদ্ধতিতে কালজিরা দেয় । ময়দা সম্পর্কীয় ভাজিতে ময়দার গোলায় দেয় । বার সজের এক সজ	

১ংখ্যা	বর্ণনাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
৫	জিরা	হুপে, ঘটে, ঝালে এবং কানিয়াতে। এই নিমিত্ত এই সকল ব্যঞ্জনকে জিরা পর্যন্তগত ব্যঞ্জন বলা যায়। জিরা কোড়ন দিলে তৎসহ লক্ষ্য কোড়ন দেওয়া না দেওয়া পাচক পাচি- কার ইচ্ছাবীন।	যে যে ব্যঞ্জনে জিরা কোড়ন দেওয়া যায় সেই সেই ব্যঞ্জনে উহা বাটনারূপেও দেওয়া যায়। ব্যঞ্জন নামাইবার অব্যবহিত পূর্বে জিরাবাটা দিলে তবে উহার জ্ঞান অব্যাহত থাকে। সচরাচর জিরা বাটার সহিত গোলমরিচ বাটা একত্রে দেওয়া যায়। এতদুভয় মিলিয়া একত্রে 'বাটা-ঝাল' বা শুধু 'ঝাল' আখ্যা লাভ করিয়াছে।	ঝাল-চাটনিতে এবং কাহুন্দিতে জিরা কাটখোলার ভাজিয়া গুঁড়া করতঃ 'ঝাল' রূপে দেওয়া হয়। বার সজের এক সজ	বিশেষ বিশেষ স্থল ছাড়া বরেন্দ্রে জিরা ও মেথি একত্রে কোড়ন দেওয়া হয় না। বরেন্দ্রে 'পাঁচ কোড়নের' ব্যব- হার প্রচলিত নাই। তবে বিশেষ বিশেষ স্থলে—যথা মাজের ঝালে, জিরার সহিত হুটো মেথি বা কাল- জিরা কোড়ন দেওয়া হয়। মাষ-হুপে জিরার সহিত মোরি কোড়ন দেয়। আবার কোনও ঝালে মেথির সহিত হুটো জিরা কোড়ন দেয়।

সংখ্যা	বর্ণনাবি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটিনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
৬	সা বা সিয়া (দিত) জিয়া	সাধারণ জিয়ার জায়ই ব্যবহৃত হইতে পারে। তবে সচরাচর ইহা সিদ্ধাড়া, কচুরী প্রভৃতি পুরীস পুর প্রভৃতে কোড়নরূপে ব্যবহৃত হয়। পোলাওর ফাকী- তেও ইহাই ব্যব- হাৰ্য।	বাটিনারূপে ব্যব- হৃত হইবার বাধা না থাকিলেও ব্যবহার বিরল।		জিয়া বিলায়ে 'পুড়ে' ওই নিমিত্ত সঙ্কীর্ণে —তেজপাতেরও পুর্কে, তেলে বা ঘূতে জিয়া ছাড়িতে হয়।

১২খ্যা	বিশদাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটিনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
১	গোল মরিচ বা মরিচ (কাল)		বাটিনা বা বাটা- বালোর মধ্যে ইহাই সর্বপ্রধান 'কাল' বলিয়া গণ্য হয়। লঙ্কানুসার ইহা পেকা অধিক কাল হইলেও তাঁহাকে নিম্নস্থান দেওয়া হইয়া থাকে এবং 'কাল' বলিতে মরিচের বাটিনাকেই বুঝায়—সর্ববাটিকে বুঝায় না। মরিচ- বাটীর সহিত জিরা- বাটা একত্রে মিশ্রিত হইয়া 'কাল' বা 'বাটা-কাল' রূপে কথিত হইয়া থাকে।	জুড়া কোন কোন পোড়ায় এবং সিক্ত ব্যবহৃত হয়। কাল-চাটিনিতে এবং কান্দুসিতে ব্যবহৃত হয়। বার সজের এক মজ।	এই গ্রন্থের সর্বত্র গোল মরিচকে শুধু 'মরিচ' রূপে অভিহিত করা হইয়াছে।

সংখ্যা	মশলাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটিনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
৮	সা বা সিয়া (সিত) মরিচ	—	জিরা কোড়ন দেওয়া ব্যঞ্জনই ইহা প্রধা- নতঃ ব্যবহৃত হয়। কমাচিৎ ভাজিতে ও কাবাবে প্রযুক্ত হয়। কাল বা গোল- মরিচের জায়ই ব্যব- হৃত হইতে পারে। কিন্তু ইহা তদপেক্ষা কম ভীষ।		
৯	পিপুল	—	মরিচের পরিবর্তে রোগীর পথ্য রন্ধনে দেয়। মোটা মাছের ঝালে মরিচাদির সহিত একত্রে দেওয়া হয়।	বার সজের এক সজ।	

ংখ্যা	মশলাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
১০	ধনিয়া বা সজ	—	জিয়া পরাস্তগত আমিষ "ব্যঞ্জনে (কালে, কানিয়ায় এবং কায়ীতে) প্রযুক্ত। নিরামিষ ব্যঞ্জনে ইহার ব্যবহার বিমল। ইহা কাঁচাবাটা অবস্থায় ব্যঞ্জনে মিশান অপেক্ষা তৈলে বা ঘূতে একটু কবিয়া লইয়া মিশাইলে স্বাদের উন্নতি হয়।	বাল-চাটুনিতে এবং কাহনিতে ভাজা ধনিয়ার শুঁড়া ব্যবহৃত হয়। ইহা বার সজের শ্রেষ্ঠ সজ রূপে গণ্য হয়।	

আনেক গৃহস্থ
বাটিতে ইহা কাঁচ-
খোলায় ভাজিয়া
কুঁড়ান হয়।

কথ্য	বশমাদি	কৌড়নরূপে প্রয়োগ	বাচিনরূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মতব্য
			ইহা রাখা হয় । ব্যঞ্জে কীটা বাটা ধনিয়া দেওয়ার পরিবর্তে এই ভাষা গুঁড়া জিরা-মরিচ বাটার সহিত একত্রে জল দিয়া পাটায় একটু বাটিয়া সইয়া মিশান হয় ।		
	তেজপাত	মেধি ও জিরা উভয় পক্ষের অন্ত- র্গত অষ্ট প্রকার ব্যঞ্জেই ইহা কৌড়নরূপে ব্যবহৃত হয়, কেবল ছেঁচ- কাতে ইহা বাদ	জিরা পক্ষান্তর্গত আমিষ ব্যঞ্জে ব্যবহৃত হয় ।	ইহা বার সজের এক সজ ।	

সংখ্যা	মশলাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটিনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
১২	মোরি	<p>মেওয়া যায়।</p> <p>শোলো ওয়ে ইহার</p> <p>দ্বারা ইঁড়ীর তলায়</p> <p>আস্তর দেওয়া যায়।</p> <p>হুই এক স্থলে অধ- লেও ব্যবহৃত হয়।</p> <p>জিরায় সহিত মাঝ- স্থলে। কদাচিৎ অস্ত্র।</p>	<p>আধ বচড়া করিয়া</p> <p>বাটিনা মাঝ ডাইলের</p> <p>বড়ায় এবং মাঝ</p> <p>ডাইলের কচুরীর</p> <p>সিঁঠিতে।</p>	<p>তৈল-আচারে।</p> <p>মাগপোয়া ভাজিবার</p> <p>গোলায়।</p> <p>বার সকের এক মজ</p>	<p>বয়েস্ হুই এক ক্ষেত্র</p> <p>ব্যতীত সাধারণতঃ</p> <p>কোড়ন বা বাটিনারূপে</p> <p>ব্যবহৃত হয় না। দক্ষিণ</p> <p>বঙ্গে পাঁচ-কোড়নের</p> <p>একতম কোড়ন, কিন্তু</p> <p>বয়েস্ পাঁচ-কোড়নের</p> <p>প্রচলন - না থাকায়</p> <p>সাধারণতঃ ইহা কোড়ন</p> <p>নিন্তে দেখা যায় না।</p>

সংখ্যা	বিশেষ্য	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাচনরূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
১৩	রক্তনী	রক্তাচিৎ শুভ্রানিতে ও মোটা মাছের ঝালে।	কাঠ-খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া মোটা মাছের ঝালে অগ্নরাগ্নর ঝালের সহিত দেওয়া হয়।	বার সজের এক সজ	
১৪	জবাইন ও শলুপ বীজ	কলমী শাক ভাজিতে এবং গন্ধ-ভাদানীর ঝালে কেহ কেহ ফোড়ন দেন।		উভয়ই বার সজের দুইটি সজ।	ব্যবহার বিরল।
১৫	সরিষা	শুকানিতে, অথবা ভিত ও অন্ন স্থাপে। অন্ন ঝোলে। বারানবে রাই-সরিষা প্রায় সকল ব্যঞ্জনাই ফোড়নরূপে ব্যবহৃত হয়।	চড়চড়িতে কাঁচালঙ্কা সহ একত্রে বাটিয়া প্রযুক্ত হয়। (তৈলাক্ত মাছের পাতারীতে এবং সরিষা বাটা কাঁচালঙ্কার সহিত	বাটিয়া পোড়ায় ও সিঙ্গে শিশান যায়। রাইসরিষা বাটিয়া কাবাবে মাখিয়া খাওয়া যায়। কোন কোন শাদাসিধা চাট নিতে ইহা	তৈলাক্ত (মেহ) পদার্থ। বাচনরূপে ব্যবহৃত হইলেও ইহা 'কাল' মধ্যে পরিগণিত নহে। সর্বশেষে শিশান হয়। ভেলে ছাড়িলে অতি দীর্ঘ 'পুড়িয়া' যায় এবং

সংখ্যা।	মশাল্লাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য।
			ইহা সর্বপ্রধান উপ- করণ) (বৈদেশিক কারীতে ইহা কখন কখন মিশান হয়।)	বাটিয়া মিশান যায়। অচারে ইহা গোটা বা শুঁড়া করিয়া মিশান যায়। কাস্তুর ইহাই সর্বপ্রধান উপকরণ।	তিত স্বাদ বিশিষ্ট হয় সুতরাং ইহা কোড়ন দিয়াই তেলে আনাঙ্গাদি ছাড়িতে হয়। তেল অধিক তাতিলে জাল হইতে নামাইয়া তবে সরিষা কোড়ন দিবে। তৈলাক্ত পদার্থ। বাটনারূপে ব্যবহৃত ইহা- লেও এতদ্রুত হয় মধ্যে পরিগণিত হয় না। ব্যঞ্জন নামাইবার পূর্বে মিশান হইয়া থাকেন বরেন্দ্র পোস্ত দানা বিয়ন, তিলের চলনই অধিক।
১৬	ভিল এবং পোস্তাদান	—	কোন কোন শুভা- নিতে এবং ঘণ্টে। দ্রুত ভিজান আতপ চাউলের সহিত একত্রে বাটিয়া লইলে বাটনা আর ছাকড়া ছাকড়া হয় না— তাহাতে বীধন পড়ে। সচরাচর মটর বা বেঁদারীর ডাইলের	বাটিয়া পাট ভাঙায় খোলারূপে ব্যবহৃত হয়। কাটিখোলার ভাঙ্গিয়া চিনি বা গুড়ের সহিত 'মশা- ইয়া মিষ্টান প্রস্তুত হয়। বারানসে কাটিখোলায় ভাজা তিলের গুঁড়া দ্বারা কোন কোন	

সংখ্যা	বর্ণনাদি	কোড়নরূপে প্রয়োগ	বাচন্যরূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	বস্তুব্য
১৭	নারিকেল (মালাই) এবং বাদাম		চাপড়ী ভাঙি অনুবন্ধ থাকিলে শুকানিতে ও বটে ইহার প্রয়োগ প্রশস্ত।	বাণ-চাটুনি মাখা হয়।	সেহ পদার্থ। বাচন্যরূপে ব্যবহৃত হইলেও ইহার 'বাণ' মধ্যে পরিগণিত হয় না। উপকরণ ও অনুবন্ধরূপে প্রযুক্ত হয়। ব্যঞ্জন নানাইবার পূর্বে নিশান প্রশস্ত। বরেন্দ্রে বিরল।
			হুড়িয়া ও বাটিয়া বা 'হুধ' কোন কোন ভাষিতে, পোড়ায়, হেঁচকীতে, শুকাই, বটে, ঝোলে, কালিয়ায় এবং বৈদেশিক ঠু ও কারীতে প্রযুক্ত হয়। পোলাও ও দি-ভাতে নিশান যায়।	হুধ, চিনি বা শুড়ে সহিত 'কুড়া' পাক করিয়া অনেক প্রকার মিষ্টান্ন প্রশস্ত হয়। কুড়া বাটিয়া কোন কোন সাদাসিধা চাটনি ও 'ময়িচ বাটিয়' প্রযুক্ত হয়। কুচাইয়া কাটখোলায় ভাজিয়া পোলাও প্রভৃতিতে অনুবন্ধ- রূপে দেওয়া হয়।	

সংখ্যা	বিশেষ	কোডনরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
৭৮	আদা		ওক্তানিতে ও কালি- য়াতে, রকন শেষে ব্যঞ্জন নামাইয়া দেওয়াই প্রশস্ত। কদাচিৎ পোড়ায় ও ভাজিতে বিশেষতঃ কাঁবাবে।	কোন কোন কাল- চাটনিতে এবং আচারে।	বাটনারূপে ব্যবহৃত হইলেও 'কাল' মধ্যে পরিগণিত হয় না।
৭৯	পেঁয়াজ	কুচাইয়া কোন কোন চড়চড়ীতে, বিশেষতঃ আমিষ চড়চড়ীতে। আব- শ্যকমত স্থাপে এবং কালিয়াতে, কালিতে। কোড়নরূপে বা পকাতঃ ভাজিয়া খিঁচুড়ী বা পোলা-	পোড়ায় এবং ভাজিতে বিশেষতঃ কাঁবাবে। কুচা- ইয়া কোন কোন সিদ্ধে। আবশ্যক মত কালিয়াতে এবং কালিতে।	সাদাসিধা চাট- নিতে বাটিয়া মিশান যায়।	বরোজে পেঁয়াজ ব্যবহার বিরল হইলেও একেবারে নিষিদ্ধ বলিয়া বোধ হয় না। অপরাপর মশায় ভায় ইহার ব্যবহারও অনির্দিষ্ট মহিমা, —নির্দিষ্ট ইহার প্রয়োগ করা হয় না। বাটিয়া ব্যবহার

সংখ্যা	মশলাদি	কোড়ুনরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
২০	রক্তন	ওয়েব উপর ছড়াইয়া দেওয়া হয় । কুচাইয়া কোন কোন স্থানে, কালি- য়াতে এবং কারীতে ।	বেগুন পোড়ায় । কাবাবে । কোন কোন স্থানে, আমিষ কালিয়াতে, কারীতে । ব্যঞ্জন নামাইয়া মিশানই প্রশস্ত ।	সৈক' আচারে ।	করিয়েও ইহা 'কাল' মধ্যে পরিগণিত নহে । বগ্নেস্ত্রে ইহার ব্যবহার একশে বিরল ।
২১	হিঙ	কোন কোন স্থানে, বিশেষতঃ মাষ এবং অরহর স্থানে । কোন কোন কালিয়াতে বায়াস অঞ্চলে আঁয় সর্ষপ্রকার ব্যঞ্জনে ।	' একটু জলে বা গরম তেলে গুলিয়া মাষ জাইল ঘটত বড়াতে ও কচুর দিঠাটে ।	কোন কোন চাই- নিতে ।	পঁয়াজ বা রক্তনের পরিবর্তে সচরাচর ব্যব- হৃত হয় । তবে বঙ্গ দেশ অপেক্ষা উত্তর- পশ্চিমাঞ্চলেই ইহার সামথিক প্রচলন । মূল- তানী হিঙই শ্রেষ্ঠ বলিয়া গণ্য হয় ।

নংখ্যা	বর্ণনা	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
২২	শুষ্করতী বা হোট-এলাচী, দাক্তিনি ও নবল : (এক সাথে গরম- বর্ণনা নামে অভিহিত।)	একত্রে ফোড়ন- রূপে গুরুপক রূপে (বিশেষতঃ বুট-রূপে) ও কানিয়াতে। খিচুড়ীতে এবং গোলাওয়ে। পুরীর পুর রন্ধনে। পায়স, হালুয়াদি রন্ধনে।	মোটা ও কোবি শ্রুতিয় ঘণ্টে, কানিয়াতে। কানীতে 'ও' কাবাবে। বজ্রন নামাইয়া শর্টং তাহাতে গাওয়া বিয়ের সহিত একত্রে মিশাইতে হয়। পুরীর পুর- রন্ধনে	ভাজিয়া শুঁড়া করিয়া কানুদিতে দেয়।	ব্যবহার বিরল এক প্রকার 'বিড়ালীর' দ্বারা আঁচড়াইয়া কাষ- ফলের - শুঁড়া বাহির করিতে হয়।
২৩	বড় এলাচী			কোন কোন মিষ্টানে	
২৪	জায়ফল এবং জৈতী	ফাকী করিয়া গোলাওয়ে মিশ্রন যায়। ঐভাবে হালুয়া পায়সাদিতেও দেওয়া যায়।	গোলাওর আখনি- ফলে দেওয়া যাইতে পারে।		

সংখ্যা	শ্রমজাতি	কৌড়নরূপে প্রয়োগ	বাটিনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
২৫	শলুপ পাতা, ধনিয়া পাতা, পান্নী-পাতা ও পুদিনা পাতা			ঝোলে। স্থপে। মটর, পালঙ প্রভৃতি শাকের ঘণ্টে; কুচাইয়া ব্যঞ্জন সিদ্ধ কালে দেওয়া যায়। সাদাসিদ্ধা চাটনিতে ও বৈদেশিক সঙ্গে বাটিয়া বা কুচাইয়া দিয়া তাহা অল্প- বাসিত করা হয়। গোচি বা বাটিয়া স্থপ (অন্ন) বা চাটনি অল্পবাসিত করা হয়। কাসুনিতে দেওয়া হয়।	বয়েসে নিরামিষ ব্যঞ্জে অধিকাংশ স্থলে হলুদ বর্জিত হয়।
২৬	আম্র মুকুল এবং আম্রাঙ্গা				
২৭	হলুদ	কচাচিং ব্যবহৃত হয়।	বর্ণকর ও দুর্গন্ধ- নাশক রূপে বাটিয়া বা জুড়ী করিয়া		

সংখ্যা	নামসাদি	কোডনরূপে প্রয়োগ	বাটিনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
২৮	আকরাক, বৈশ্য বা কুহু	সর্বপ্রকার ব্যঞ্জে, পোড়াতে, ভাজিতে প্রচুর পরিমাণে ব্যবহৃত হয়।	পোলাওয়ে, খিচুড়ীতে, সূপে, কাবাবে, কানিসাতে, কারীতে; হুন্দের পরিবর্তে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।		মাছের ব্যঞ্জে বিশেষ ভাবে প্রযুক্ত। কাশ্মীরক এই পীত-বর্ণ মৃণ্মান উদ্ভিজ্য পদার্থটি বয়েছে বলা বাহ্যিক বিরল। ক্ষীর বা দধিতে কিছুক্ষণ ভিজাইয়া রাখিলে তবে কেশরের বর্ণ নির্গত হয়; এবং তখন ব্যঞ্জে শিশুইবার যোগ্য হয়।

পরিশিষ্ট

টেবল নং ২

সংখ্যা	বাঞ্ছন	ফোড়ন	বাটনা	অভ্যন্তর উপকরণ	অমূল্য	মন্তব্য
১	পোড়া	—	মাছের পাঁতা- রীতে হলুদ, সরিষা- বাটা ; এবং কাঁচা লক্ষা বাটা অথবা জিরা-মরিচবাটা ।	সাধারণতঃ মুগ, ভেজ, কাঁচা লক্ষা এবং স্থল বিশেষে সরিষা-বাটা দিয়া মাখা হয় । স্থল- বিশেষে পেঁয়াজ ও রসুন বাটা এবং কিঞ্চিৎ অন্নরস । কিঞ্চিৎ অন্ন ও মিষ্ট রস । আদা, পেঁয়াজ ও রসুন-বাটা । ভোজন কালে আবশ্যিকমত মাই-সরিষার শুঁড়া ।	স্থল বিশেষে নারিকেল-ফুড়া ।	
	শুণ্য কাঁচা	—	লক্ষা বা মরিচ বাটা । কদাচিতঃ হলুদ ।		বিবিধ উপা- দানে প্রস্তুত পুর (টাকীং) ।	

সংখ্যা	ব্যয়ন	কোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুযায়	মন্তব্য
২	সিদ্ধ	—	—	নিরামিষে ঘৃত, সৈন্ধব; অথবা ঘূণ, তেল, কাঁচা লঙ্কা। এবং ফলবিশেষ পেঁয়াজ বাটা বা কুচি। আমিষে ঘূণ, তেল, কাঁচা লঙ্কা এবং আবদ্ধক মত সরিষা-বাটা ও পেঁয়াজ রক্তন বাটা বা কুচি।	বাদাম, পেস্তা, কিসমিস এবং অজবিষ মেওয়া। নারিকেল-ফুড়া, বাদাম -বাটা, মোর-কীর।	
	পোলাও	তেজপাত । কেহ কেহ গোটা গরম দশলা ও সা- ঝিরা দেন। পেঁয়াজ কুচি।	জাফরাণ	বহু বিধ গোটা দশলা এবং গরম দশলাদি দ্বারা আধনি-জল প্রস্তুত করিতে হয়।		

সংখ্যা	ব্যয়ন	কোড়ন	বাচনা	উপকরণ	অনুবাদ	মন্তব্য
১	ভাজি	হল বিশেষ লক্ষ্য, মেঘি বা কাল জিয়া। ক্রে- ত্র বিশেষ পেঁয়াজ কুচি। শাকে কাঁচা লক্ষ্য এবং আব- শ্রুক মত পেঁয়াজ কুচি; কদাচিৎ জবানী।	হলুদ। আব- শ্রুক মত লক্ষ্য বাচা বা মরিচ বাচা।	হল বিশেষ কিঞ্চিৎ অন্ন ও মিষ্ট রস। এবং আদা ও পেঁয়াজ বাচা।	মটর বা খেসারী ও মাষ ডাল বাচা, বুটেদ বেগুন, ভিল, পোস্তনানা, মসিনা, সরিষা বাচা এবং ময়না গোলা বা 'ক্রাশের' আব- শ্রুণে 'পাট' বা 'মুজী- ভাজি' বা বড়াভাজি করা যায়। ইহাদের সহিত অধিকাংশ হলে কিছু চাউনের ভুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিতে হয়। গোটা পক্ষীর উষ্ম বিবিধ উপাদানে প্রস্তুত পুষ্ (ছাকীং)।	
	উষ্ম কাবাব	—	লক্ষ্য বা মরিচ বাচা। কদাচিৎ হলুদ বা জাকরণ।	কিঞ্চিৎ অন্ন ও মিষ্টরস। আদা পেঁয়াজ ও রঙনবাচা		

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	কোড়ন	বাটিনা	উপকরণ	অনুযজ	মন্তব্য।
৪	হেঁচকী	লক্ষা, মেথি বা কালজিরা	হলুদ ও কদাচিৎ লক্ষা বাটা। নিরান্নিষ ব্যঞ্জনে হলুদ বাদ দিতে পার এবং লক্ষা বাটারও প্রয়ো- জন নাই।	সরিষা বাটা এবং কাঁচালক্ষা বাটা বা চোরা। (সরিষার সহিত একত্রে কাঁচা লক্ষা বাটয়া লইতে পার)। আবশ্যিক মত কিঞ্চিৎ অন্নরস।	মাষ-বাড়ি (আব- শ্যক মত)	সরিষা-বাটা ব্যঞ্জন সিক হওয়া পর জন শুকাইয়া গেলে প্রযুক্ত্য।
৫	চড়চড়ী	তেজপাত, লক্ষা, মেথি বা কালজিরা। আনিস চড়- চড়ীতে আব- শ্যক মত পেঁয়াজকুঁচি দেওয়া যায়।	হলুদ এবং কদাচিৎ লক্ষা বাটা। নিরা- ন্নিষ ব্যঞ্জনে হলুদ বাদ দিতে পার এবং লক্ষা বাটারও প্রয়োজন নাই।	আবশ্যক মত পিঠালী, তিল বা	মাষ বা খেসারী চাইলে চাপড়ী	বরেন্দ্র শুকাইয়া কিরা
৬	শুকা	তেজপাত, লক্ষা, মেথি	হলুদ। (নিরান্নিষ শুকাইয়া)			

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	কোঁড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
		এবং সরিষা (গোটা বা গুঁড়) অথবা 'ফুল-কাহলি'। আমিষ শুকায় কদাচিত্ হুটো রাঁধন। নিরামিষ শুকায় কেহ কেহ লক্ষা কোড়ন গছল করেন না।	হলুদ বাদ দেওয়া যায়।)	পোস্তদানা বাটা অথবা আদা ছেঁচ। ভিল বা পোস্তদানা বাটার সহিত কিম্বা ভিজান আতব চাউল একত্রে বাটয়া লইবে। আমিষ শুকায় পিঠালী বা ভিল বা পোস্তদানা বাটা দিবে না।	বা বড়া ভাজা। মটর বা মাষ ডাই- লের কুমড়াবড়ি। সচরাচর চাপড়ী বা বড়া ভাজা দিলে তাহার সহিত ভিল বা পোস্তদানা বাটা দেওয়া যায়। করিলে, করিলে- পাতা, পাট পাতা, নিমপাতা প্রভৃতি একটি ভিত্তি স্বাদ বিশিষ্ট অনুষঙ্গ তিত- শুকানিতে দেওয়া অবশ্য কর্তব্য।	কোড়ন বা বাটা কাঁচ বা মিষ্ট রস দেওয়া দেখা যায় না।
৭	ঝোল	ডেকপাত, লক্ষা, মেথি	হলুদ এবং আব- শ্যক মত লক্ষাবাটা।	নিরামিষ বোলে আবশ্যক মত পিঠালি		আদা, কাঁচা লক্ষা বা

সংখ্যা	ব্যক্তি	কোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুযায়	মন্তব্য
		বা। কালজিয়া সচ- রাত্র কচুকাভীয় শাক, গাভিখোড়, বিলাতী কুমড়ায় এবং বোয়ালদি আঁষটে গন্ধবিশিষ্ট মাছ মেথির পরিবর্তে বা মেথির সহিত একত্রে, ছোটো কালজিয়া কোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে। 'জলকেলানী' কোঠে কেহ কেহ মেথির পরিবর্তে বা মেথির সহিত একত্রে, ছোটো জিরা কোড়ন দেন। অন্ন-কোলে ছোটো সরিষ কোড়ন দিবে।	নিরামিষ কোলে হলুদ বাদ দিতে পার; এবং লঙ্কাবাটার প্রয়োজন হয় না।	বা। চেলনি জল; মাছের কোলে তাহা দিবে না। আবশ্যক মত শলু- পাদি ভীত গন্ধ বিশিষ্ট শাকের কুচি।	কমাচিং নারিকেল কুড়া।	পেঁয়াজ দিবে না। মেথির সহিত একত্রে লঙ্কা কোড়ন না দিলে ব্যক্তির হৃদয় হুটে না।

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	কোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুযায়	মন্তব্য
৮	স্থপ	ভেজপাত, জিরা, লঙ্কা। মাষ-স্থপে অতিরিক্ত মৌরি। আবশ্যিকমত হিঙ, পেঁয়াজ বা রুগুন। অন্ন বা তিক্ত-স্থপে অতিরিক্ত ছোটো সরিষা। গুরুপক স্থপে গরমশলা।	হলুদ। নিরামিষ স্থপে অনেক ক্ষেত্রে বর্জিত হয়। স্থল বিশেষে লঙ্কাবাটা, জিরাশরিচ বাটা। গুরুপক স্থপে গরম শলা বাটা।	আবশ্যিক মত- কিঞ্চিৎ মিষ্টরস ও অন্নরস। সাধারণতঃ ঠেঁতুল-গোলা, আমের কড়া, আম- চুর্ণা, চালিতা প্রভৃতি যোগে স্থপ অন্ন স্বাদ বিশিষ্ট করা যায়। আবশ্যিক মত আমাদা, আম- মুতলাদি যোগে অন্ন ডাইল অল্প- বাসিত করা হয়।	কদাচিৎ নারিকেল- কুড়া। বিবিধ আনাজ।	খেসারীর স্থপে দ্রুত জিরা ও লঙ্কার পরিবর্তে তেলে ক্ষাচালকা, মেথি এবং তৎসহ ছোটো সরিষা- গুঁড়া কোড়ন দিয়া রাখিলে স্বাদ উত্তম হয়।
৯	ঘট	ভেজপাত, জিরা ও লঙ্কা।	হলুদ, লঙ্কাবাটা, জিরা-শরিচ বাটা।	পর্যাপ্ত পরিমাণে পিঠালী। স্থল-	বুট (জিজান), ঘটর ভটি, মাষ-বড়ি,	লাউর ঘটে ঘটর বড়ি

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	কোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুযজ	মন্তব্য
১০	কাল	তেজপাত, জিরা লবঙ্গ। মাছের ঝালোভিত্তিক ছোট মেরি এবং বোয়াল প্রভৃতি আঁকটে মাছ- বিনিষ্ট মাছের ঝালে ছোটো কালজিরা।	আমিষ ঘণ্টে আরও ধনিয়া বাটা। নিরা- মিষ ঘণ্টে বা বেস- রীতে হলুদ বাদ দিবে। মোটা ও কোষির ঘণ্টে শেষ পর্যন্ত একটু গরম মশলা বাটা নিশাইতে হয়। সর্ব প্রকার বাটনা। নিরামিষ হলুদ, ধনিয়া বাটা দি বাদ দিয়া কেবল লবঙ্গ বাটা ও জিরা-মরিচ বাটা দেওয়াই বিধি। মোটা মাছে অতি- রিক্ত পিপুল, রুধনী, লবঙ্গ বাটা।	বিশেষে, বিশেষতঃ ডাইলের চাপড়ী ভাজা অনুযজরূপে রহিলে, তিল বা পোস্তদানা বাটা মিশাইবে। পিঠালী	মটর বা খেঁশারী ডাইলের চাপড়ী ভাজি। স্থলবিশেষে মুগ বা মাষ ডাইল। নারিকেল-কুড়া। বুট (ভিজান), মটরগুটি, মাষ-বাড়ি।	অনুযজরূপে ব্যবহার করিবে এবং কাল কম করিয়া দিবে।

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	কোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুযায়	মন্তব্য
১১	কালিঙ্গা	তেজপাত, দুকা, জিরা। কদাচিৎ তৎ- সহ ছুটো মেথি; এবং আরও হিঙ, পেঁয়াজ বা রঙন কুচি এবং গোটা গরম মশলা কাঁচা দুকা, সদ্বিধা। আমিষ অমলে আবস্ত্রকমত সুতনা লকা ও মেথি।	সর্বপ্রকার বাটা বালি, এবং শেষ পর্যন্ত গরম মশলা বাটা। কারীতে ইচ্ছা হইলে সদ্বিধাবাটা।	পিঠালী, আমা বাটা রঙন বাটা। কিঞ্চিৎ অন্ন ও মিষ্ট রস।	বুট; (জিকান), মটর গুণী। কদাচিৎ নারিকেল কুড়া।	
১২	অমল		আমিষ হলুদ অমলে	চিনি বা শুড	যেখানে পাচা বস্ত্র স্বয়ং অন্ন-স্বাদ-বিশিষ্ট না হইবে সেখানে তেঁতুল গোলা, আমচুর প্রভৃতি নির্শাইবে। কোন কোন অমলে তিল বাটা মিশাইতে হয়।	

বরেন্দ্র অক্ষন

নির্ধাৰিত পত্ৰ

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
অন্ন (ভাত দেখ)	১০	ভাজি	৪৫
" পৰ্যুৰিত	• ১১	শুভা	১০৪, ১০৮
অম্বল	১৯৮	সরিষা-বাটা-ঝোল	৯৪
অরহর ডাইল		শিদ্ধ	১৬
খিচুড়ী	১৩৮	আঙ্গুর	
ডাইল (স্থপ)	১৩৩	পোলাও	২৭
আইড় মাছ		আচার	২২৪
কারী	১৮৮	" ঝাল	২২৫
কারী, মালাই	১৯২	" তৈল	২২৭
কারী, শুক	১৯৩	" নিমকী	২২৫
কালিয়া	১৭৮	" সৈক	২৩২
চড়চড়ী	৯২	আদা	
ঘণ্ট	১৪৯	আচার	২২৭, ২২৯
ঝাল	১৬৮	চাটনি	২১৫
ঝোল, মালাই	১১৯	আনাৰ্জি কলা	
দহি-মাছ	২১৮	ইলিশ মাছের ঘণ্টে	১৫১
ভাঙ্গা	১১৮	ঘণ্ট	১৪৪

চাটনি	২১৫	চড়চড়ীতে	৮৬
বাল	১৫২	চাটনি	২১৫
বাল-রসাভে	১৫৬	চাটনি, পোড়ার	২১৪
পলত'-নতীর ঝোলে	১০৪	চাটনি, ভিনিগার (কাশ্মিরী) ২৩২	
বড়া ভাজি	৩১	সিদ্ধ	১৪
ভাজি	৩০	আম-চুনা	২২৫
লাবরার	১১৪	অম্বল	২০০
জন্তার ২৫, ২৭, ২৮, ১০০		চাটনি	২১৪
সিদ্ধ	১৪	ডাইলে	১২৫, ১৩১
আনারস		আমচুর	২২৫
অম্বল	২০২	„ (হিন্দুস্থানী)	১৫৮
অম্বল, চিঙড়ী সহিত	২০৮	আম (পাকা)	
চাটনি	২১৫	অম্বল	২০০
পোলাও	২৬	সিদ্ধ	১৪
আপেল (সিউ)		আম (মুকুল বা মোল)	
পোলাও	২৭	ডাইলে	১২৫, ১২৯
সস	১৯	'মোল-জলে'	২১৩
সিদ্ধ	১৪	আমড়া	
আম (কাঁচা) বা কড়ালী		অম্বল	২০০
অম্বল	১২৯	চড়চড়ীতে	৮৬
আচার ২২৭, ২২৮, ২২৯		সিদ্ধ	১৪
আম-শোল	২০৬	আমলকী	
কাছনি	২৩৫	আচার	২১৩

আমলু শাক		চাপড় ঘণ্টে	১০৪
পোড়া	৪	হেঁচকী	৭২
আমলু		ঝাল	১৫২
অম্বল	২০০	ঝাল, পটোল-	৩৫২
আমসী—আমচুনা দেখ		ঝালে, মাছের	১৬৪
আম্বজল	১২	ঝাল-চড়চড়ীতে	১৬৪
আমানি	১১	ঝাল-রসাতে	১৫৬
আম-আদা	• •	ঝাল-লাকরাতে	১৫৭
চাটনিতে	২১৩	ঝুরি	৭২, ৮০
ডাইলে	১২৫, ১২২	ঝোলে, ডাইল-ফেলানী	১১২
টকে	২০৫	ঝোলে, মালাই	১১২
আলু (গোলা)		দম	৩০
অম্বল	২০৪, ১৮৭	পোড়া	২
কারীতে	১৮৭	পোলাওয়ে	২৩, ২৫, ২৬
কারীতে, মালাই	১২২	বড়া ভাজি	৩১
কারীতে, শুক	১২৩	বাটা-চড়চড়ীতে	১২০
কালিরাতে	১৭৫	ভাজি	৩০
কালিরাতে, আমিষ	১৭৮	ভাজি, পাট	৩০
খিচুড়িতে	১৩৬, ১৩৮	ভাজি, ফলা	৩০
ঘণ্ট	১৪৪, ১৫১	ভাজি, (বয়েসের লালচে)	৩১
চড়চড়ীতে	৮৬, ৮৭	মনমোহিনী ঝাল-চড়চড়ীতে	১৭০
চাটনি (সালাদ)	২১৬	মাকিন	৩৫
চাটনি (ঝাল)	২২০	লাবরাতে	১১৪
		তত্তার	২৫, ২৮

ষ্টাকীংৱে	৬৫	কালিয়া, চিঙড়ীমাছ বোগে	১৭৫
ষ্টেতে	১২১	চড়চড়ীতে	৮৬
সিদ্ধ	১৩	বাল	১৬০
আলু (গড়)		মাকিন	৩২
বণ্ট	১৪৪	ইলিশ মাছ	
বাল-রসাতে	১৫৬	অম্বল (করঞ্জা দিয়া)	২০৮
আলু (লাল)		কাৱী, মালাই	১৭৮
অম্বল	২০৪	কালিয়া	১৭৮
বাল-রসাতে	১৫৬	গ্রিল	৭
ঝোলে, ডাল-ফেলানি	১১২	বণ্ট, আনাজি কলাদিয়	১৫১
বড়া	৩১	বণ্ট, কচু-ডাঁটায়	১৫২
ভাজি	৩০	বণ্ট, ছাঁচি কুমড়া-	১৫১
পোড়া	২	বণ্ট, বিলাতি কুমড়া-	১৫০
সিদ্ধ	১৪	চড়চড়ী	৯০
আলু (শাঁখ)		চৌ-চৌ	১৮
পোড়া	২	হেঁচকী, ছাঁচি কুমড়া	৮০
আলু-ই-বোখাৱা		হেঁচকী, ডুমুৰ	৮১
অম্বল	২০৪	হেঁচকী, শশা	৮১
পোলাও	২৭	বাল	১৭১
আলু-মখলা	১৯০	ঝুৱি	৮০
ইঁচড়		ঝোল, মালাই	১১৯
আচাৱ	২৩০	টক	২০৭
কালিয়া	১৭৫	দহি-অম্বল	২০৯
		দহি-মাছ	২১৮

পাতাৰি	৫	ওল	
পোড়া	৫—৮	বণ্ট	১৪৪
বেক	৭	বণ্টে, আমিব	১৫১
ভাল	১১৮	ঝাল	১৫২
ভাজি	৪৫	ঝাল-সসাতে	১৫৬
ভাজি (মূৰী)	৪৮	ডাণ্ডর ভাজি	৩৪
ভাজি (সরিষা-বাটা)	৪৯	ডাণ্ডরের পাট ভাজি	৪১
ভুজা	১০৮	সিদ্ধ	১৪
সরিষা-বাটা-ঝোল	২২	কচু, কুড়ী বা বৈ	
সালান	২১৭	বণ্ট	১৪৪
সিদ্ধ	১৫, ১৬	বণ্ট, ইলিশ মাছের	১৫১
শ্মোক	৭	বড়া	১৩১
ইলিশ মাছের ডিম		ভাজি	৩০
অবল	২০৮	কচু, খামা বা শোলা	
ভাজি	৪৫, ৪৯	ডাণ্ডর ভাজি	৩৪
গ্রিল	৭	পাট ভাজি	৪১
শ্মোক	৭	ঝাল	১৫২
উচ্ছে—করিলি দেখ		লাবসাতে	১১৪
একবী মাছ (Engraulis Indicu-		সিদ্ধ	১৪
ভাজি	৪৮	কচু, খান বা খারকোল	
এলঙ্গ মাছ		সরিষা-বাটা	২১২
ভাজি	৪৪	যট	
ডিম ভাজি	৪৫	সিদ্ধ	১৪
ডিমের অবল	২০৮	কচু, দস্তান	

ডাঙরের চাটনি	২১৬	বাল	১৬১
মরিচ-বাটা	২১২	কমলা-লেবু	
কচু, মান		পোলাও	২৭
কাঁহুদি	২৪০	করঞ্জা (কাঁচা)	
বণ্ট	১৪৪, ১৫১	অম্বল	২০২
বণ্টে, ইলিশ মাছের	১৫১	ইলিশাদি ডিমের সহিত	২০৮
চাটনি	২১৫	চাটনি	২১৫
বাল	১৫৯	চাটনি, ভিনিগার	২৩৩
বাল-রসাত্তে	১৫৬	করঞ্জা (পাকা)	
বড়া	৩১	অম্বল	২০৩
ভাজি	৩০	করলা	
মরিচ-বাটা	২১১	আচার	২২৮, ২২৯
সিদ্ধ	১৪	খেসারীর ডাইলে	১৩০
কচু-ডাঁটা (শাক)		তিত-চড়চড়ীতে (মাছের)	৯৪
বণ্টে, ইলিশ মাছ	১৫২	ভাজি	৩৩
বেশরী	১৪৭	করলা (উচ্ছে)	
কচুর মাইক-পাতা		আচার	২২৮, ২২৯
বণ্ট	১৪৫	করলা-বেশরী	১০১
ক'থ-বেল		খেসারীর ডাইলে	১৩০
চাটনি	২১৫	চাপড় বণ্টে	১০৩
কদম ফুল		ঝুড়িতে, আলু-পটোলের	৮০
অম্বল	২০২	ঝুড়ি (তিত)	১০৩
চড়চড়ীতে	৮৬	ভাজি	৩৩
ক'ঠে শাক		মটর ডাইলে	১৩০

রাইতা	১০২	ঝাল	১৭২
গুস্তায়	২৫, ২৭, ১০০	ঝোল, মালাই	১১২
গুস্তায়, মাছের	১০৭	বড়া ভাজি	৫১
সিদ্ধ	১৫	বেক	৫১
করিলার পাতা		ভাজি	৪৪
চাপড় ঘণ্টে	১০৪	কাঁকরী	
তিত ডাইলে	১০৫	ছেঁচকী	৭৮
গুস্তা	১০১	ভাজি	৩০
গুস্তায়	২৫	রাইতা	১০০
কলমী শাক		কাঁকরোল	
ঝাল	১৬১	ঘণ্ট	১৪০
ঘণ্ট	১৪৫	চড়চড়ী	৮৮
ভাজি	৩৭	চাপড় ঘণ্ট	১০৪
কলা (পাকা)		ছেঁচকী	৭৬
অস্থল	২০৫	ঝাল	১৫২
কলাইশুটী—মটরশুটী দেখ		ভাজি	৩৩
কলার (পক্ষীর)	১৮১	কাঁকুর (কাঁচা) বা ফুটি	
কাঁকড়া		ছেঁচকী	৭৮
কারী, মালাই	১২২	ঝাল	১৫২
কারী, শুক	১২৩	ভাজি	৩৪
কালিয়া	১৭৮	কাঁথলে মাছ	
ঘণ্টে	১৪২, ১৪০	চড়চড়ী	২২
চড়চড়ী	২১	ঝোল	১১৬
ছেঁচকী, লাউর সহিত	৮১	ভাজি	১২

কাঞ্চন ফুলের কলি		ডাইলে	১২৬, ১৩১
ঘণ্ট	১৪৬	পোড়া	২
পাট ভাজি	৩৯	ভালার, ইলিশ মাছের	১১৮
কাটনেট		লাবরাত্তে	১১৪
„ গ্রেডি	৬৮	শুকার	৯৫
„ চিওড়ীর	৬৮	কাডলা মাছ	
„ পক্ষীর	৬৭	কালিয়া	১৭৮
„ কই মাছের	৬৮	„ কালিয়া, টিকলি	১৭৯
কাঁটাগর কল		ঘণ্টে	১৪৯
ভাজি	৩৩	চড়চড়ী	৯০
কাঁটাল (কাঁচা)—ইঁচড় দেখ		ঝাল	১৬৮
কাঁটাল-বাঁচি		ভাল	১১৭
ঘণ্টে, ইলিশ মাছের	১৫১	ভাজি	৪৪
ঘণ্টে, কইমাছের	১৫১	ভাজি, টিকলি	৫২
চড়চড়ীতে	৮৬	ভাজি, স্নজি	৪৮
চাপড় ঘণ্টে	১০৩	শুকা	১০৭
ঝালে, আলু-পটোলের	১৫৯	কাডলার বাচ্ছা	
ঝালে, ইলিশ মাছের	১৭১	ঝোল	১১৬
ঝালে, মোচার	১৬০	কানচ মাছ—শিজী মাছ দেখ	
ঝালে, কইমাছের	১৬৫	কাবাব	৪৫
ঝালে, শাকের	১৬১	„ উখ্য বা হাঁড়ি	৬৩, ৬৭, ৭০
ঝাল-রসাত্তে	১৫৬	„ কাটি বা মিজীফা	৬৯
ঝুরি	৮০	„ কোণ্ডা বা ওল	৭০
ঝোলে, ডাল-কোলানি	১১২	„ খাড়াই	৭১

„ ছামি	৭২	„ মালাই	১২১, ১২২
„ টিকা বা টিকলি	৭০	„ মিন্‌সুত্	১৮৮
„ পরহন-কোণা	৬১	„ শুক	১৮২, ১২০
„ মুঠি	৬২	„ সিলোন	• • ১২১
„ মুহন্নম	৬৬	কালিয়া	• ১৭৪
„ শূলা বা শিক ৫৭, ৫২, ৬১		„ মালাই	১৭৮
কামরাজা		„ শুক	• • ১৭৮
অঘল	২০২	কান্‌স্‌মি	২২৪
চাটনি	• ২১৪	কান্‌স্‌মি-পোড়া-ঝোল	• ১০৫
কাম পক্ষী		কিসমিস	•
কালিয়া	১৮৫	অঘল	২০৪
কারী (Curry)	১৮৬	কাবাবে	৬৭
„ আলু-মথরা	১২০	কোর্মা	২৫
„ কাণ্টী-কাণ্ডান	১৮২	শোলাওয়ে	২১
„ কোণা (Ball)	১২০	কুজুট	
„ কোর্মা	১২৪	কালিয়া	১৮৫
„ ঝাল	১৮০	কুমড়া, ছাঁচী	
„ ঝাল-ক্রেজি	১২৪	কারীতে	১৮৭
„ ড্রাই	১৮২	কালিয়া	১৮৬
„ মো-পিরাজা	১২০	বন্টে, ইলিশ	১৫২
„ বাকাহ	১২৭	বন্ট (বেঘরী)	১৪৭
„ ভিঙালু	১২৫	হেঁচকী	৭৮
„ মাজাজ	১৮৬	হেঁচকী, ইলিশ-	৮০
„ মালগোবা	১২৭	ঝাল	১৫২

ঝালে, ইলিশ	১৭১	ভাজি, পাট	৩৯, ৪১, ৪২
ঝাল-রসায়	১৫৬	ভাজি, পাট, ফুলের	৩৯
ঝোল	১১১	লাবরাতে	১১৪
ঝোলে, ডাল-ফেলানী	১১২	সিদ্ধ	১৪
ঝোল, মালাই	১১২	কুমড়া (মিঠা বা বিলাতি)- শাক	
ডাইলো, মটর	১০৩	চড়চড়ী	৮৯
ভাজি	৩৪	চড়চড়ীতে, কুচাচিঙড়ী	৯২
ভাজি, পাট	৪১, ৪২	ঝাল	১৬১
রাইতা	১৩০	ভাজি	৩৬
লাবরাতে	১১৪	কুমড়া (মিঠা) বীচির শাঁস	
শুভ্রায় (কচি)	৯৯	কালিয়া	১৭৭
শুভ্রায় (বুড়া বা পুরু)	১০০	ঝাল	১৬২
কুমড়া (ছাঁচী)-পাতা		মরিচ-বাটা	২১২
সিদ্ধে, ইলিশ মাছ	১৫	কুল (চোপা)—বোর দেখ	
কুমড়া, মিঠা বা বিলাতি		কুলাঙ পাখী (Koolung)	
অঘল	২০৩	কালিয়া	১৮৫
ঘণ্ট (বেন্দ্রী)	১৪৬	কেঠো (কাউঠা)	
ঘণ্ট, আমিষ	১৫০	কালিয়া	১৮৪
চড়চড়ী	৮৬, ৮৭	ডিমের বড়া	৫৩
চড়চড়ী, মিহি	৮৭	কৈ মাছ	
ছেঁচকী	৭৮	অঘল	২০৭
ঝাল-চড়চড়ী, মনমোহিনী	১৭৩	কালিয়া	১৭৮
ঝোল	১১২	চড়চড়ী	৯০, ৯২
ভাজি	৩৪	চড়চড়ী, ভিত	৯৪

হেঁচকী, লাউ, বাখা-কোবি- ৮২	পাট ভাজি	৪১
ঝাল ১৭০	গুড়গুড়ী	৪৫
ঝুরি ৮০	ভাজি	৪৪
ঝোল ১১৬	ভক্তা . . .	১০৬
ঝোল, মালাই ১১২	কোবি, গুল . . .	
ঝোল, সরিষা-বাটা ২৪	কারীতে ১৮৭, ১৯২, ১৯৩	
দহি-অখল ২০২	কালিয়ার ১৭৫, ১৮৬	
দহি-মাছ ২১৮, ২২০	ঘণ্ট ১৪৩, ১৪৯, ১৫০	
পাতারি ৬	চড়চড়ী ২০, ২১	
ভাজি ৪৫	হেঁচকী . . .	৭৬
ভাজি, সরিষা-বাটা ৪৯	ঝাল ১৫৯, ১৬৫	
ভাজি, স্নজী ৪৯	ঝাল-চড়চড়ী ১৬৪	
ভক্তা ১০৭, ১০৮	ঝাল-রসা ১৫৬	
কোকিলা মাছ—সার্ডিন দেখ	ঝোলে, ডাল-ফেলানী ১১২	
কোপ্তা ৬১, ৭০	ভাজি ৩৪	
কোপ্তা-কারী ১২০	সিদ্ধ ১৪	
কোন্দা ১৯৪	কোবি, ফুল	
ক্রোকোট (Croquette) ৭২	কারীতে ১৮৭, ১৯২, ১৯৩	
কুন্দ	কালিয়ার ১৭৫, ১৮৬	
লাউ ১১	ঘণ্ট ১৪৩, ১৪৯, ১৫০	
গুড়গুড়ী ৩৮	চাটনি ২১৭, ২২০	
কুন্দ-মাছ—চুনা মাছ দেখ	চড়চড়ী ২০, ২১	
চড়চড়ী . . . ২১	.. বাটী- ১২০	
ঝোল ১১৫	হেঁচকী (পাতার) . . .	৭৮

ঝাল	১৫৯,১৬৫	কালিয়া	১৮০
ঝাল-ঝাল	১৫৬	কারী	১৮৮
ঝোলে, ভাল-ফেলানী	১১২	খরখরি	৭৭,৭৯
ঝোলে, মালাই	১১৯	খ রত্নমা মাছ (Mugil)	
পিকল	২০৪	ভাজি	৪৪,৫০
পোলাওয়ে	২৪,২৫,২৬	খরিয়া বা খইরা মাছ	
ভাজি	৩৪	অবল	২০৭
ভাজি, পাট	৩৯,৪২	চড়চড়ী	৯২
ভাজি, (পাতা)	৩৬	ঝোল	১১৬
রাইতা	২১৮	ভাজি	৪০,৪৪
সিদ্ধ	১৪	ভাজি, সুজী	৪৯
কোবি, বাঁধা		গুজা-ঝোল	১০৫
কালিয়াতে	১৭৫,১৮৬	খরিয়া বা খইরা, রাই-মাছ	
বট	১৪২,১৪৯,১৫০	অবল	২০৭
হেঁচকী	৭৮	চড়চড়ী	৯২
হেঁচকী, চিঙড়ী-	৮১	ঝোল	১১৬
হেঁচকী, কৈ-	৮২	ভাজি	৪৪
পোলাওয়ে	২৫,২৬	খরিয়া বা খইরা, সুবর্ণ, মাছ	
ভাজি	৩৬	গুড়গুড়ী	৪৫
মাবিন	৩২	ভাজি	৪৪
সিদ্ধ	১৪	খলিশা মাছ	
খরগোশ		অবল	২০৭
কাটলেট	৬৭	চড়চড়ী	৯২
কাষাব	৫৮	চড়চড়ী, ভিত	৯৪

ঝোল	১১৬	ভেলের বড়া ভাজি	৫২
ভাজি	৪৫	মস্তিক ভাজি	৫০
খিঁচুড়ী	১৩৫	মেটে, „	৫২
„ ভুনি	১৩৮	গগণ-ভেড় পক্ষী (Bustards)	
„ চিড়ার	১৩৮	কালিয়া	১৮৫
খেসারী ডাইল		গন্ধ ভাদালী	• •
চাপড়ী ভাজি	৪২, ৯৯	ঝাল	১৬২
ডাইল (নুপ)	৮৫০	গরম-মশলা, হিন্দুস্থানী	১৫৮
„ তিত	১০৫	গাগর মাছ	
বড়া	৯৮	কালিয়া	১৭৮
বড়া, জল-	১৬৩	ঝাল	১৬৮
বড়ি সিদ্ধ	১৪	গাজ-মথুরা	
সিদ্ধ	• ১৩	মরিচ-বাটী	২১২
খেসারীর শাক		গাজর (Carrot)	
বন্ট	১৪৫	কারীতে	১৮৭
ভাজি	৩৬	কালিয়ার	১৮৬
খই		চাটনি, ঝাল	২২০
বন্ট, মুড়া-	১৫০	ঝোলে, ডাল-কেনাৰি	১১২
ভাজি, পাট	৪২	ভাজি	৩৪
ভাজি, বড়া	৩১	মাইডা	২১৮
খোবানি		সিদ্ধ	১৪
গোলাও	২৭	গাব-পাতা	
খালি		বন্ট	১৪৬
কালিয়া	১৮০	পাট ভাজি	৩৯

গাভ-খোড়—খোড় দেখ		চাউল, বরেন্দ্রের মিহি আতপ ২১	
গিমা শাক		চাটনি	২১১
গিমা-বেগুন	১০২	ঝাল	২১২
ভাজি	৩৬	চাঁদা মাছ (Stromateus	
গুজা মাছ		Cinereus—Pomfret.)	
চড়চড়ী	২২	কালিয়া	১৭৮
সরিষা-বাটা-ঝোল	২৪	ঝাল	১৬৮
গুহি মাছ		ভাজি, হুজি	৫০
চড়চড়ী	২২	সিদ্ধ	১৬
গোলাপী পোলাও	২৭	সরিষা-বাটা-ঝোল	২৪
গ্রিল (Grill)	৭, ৬০	চাপড়-ঘণ্ট	১০৩
ঘণ্ট	১৪০	চাপড়ী ভাজি (ডাইলের) ৪২, ৯৯	
মুসু পক্ষী		চালিতা	
কালিয়া	১৮৫	অঘল	২০৫
রোষ্ট (কাবাব)	৬৬	ডাইলে	১২৫
ঝোল-পাস্তা	১২	চিঙড়ী (ইচা বা জাল) মাছ	
চড়চড়ী	৮৩	অঘল	২০৭, ২০৮
ঝাল-	১৫৭, ১৭৮	অঘল, আনারস দিয়া	২০৮
বাটা-	১১২	অঘল, দহি-	২০৯
ডাইল-	১২২	কাটলেট	৬৮
চপ (Chop)		কাবাব (রোষ্ট)	৬৫
ক্রাফ ও পেপার	৬৮	কারী, মালাই (বাঙ্গা)	১২২
মটর	৬০	কারী, গুদ	১২৩
		কালিয়া	১৭৮

নির্ঘণ্ট পত্র

১২৮৩

কালিয়া, ইঁচড় বোগে	১৭৫	চিচিঙ্গা	
ক্রোকোট	৭২	হেঁচকী	৭৮
ঘণ্টে, মিঠা কুমড়ার	১৫০, ১৫০	ভাজি	৩৩
ঘণ্টে, লাউর	১৪২, ১৫০	রাইতা	১০৩
ঘণ্টে, শাস্তি শাকের	১৫০	চিড়া	
চড়চড়ী	২১, ২২	খিঁচুড়ি	১১৩৮
চড়চড়ী, বাটা-	১২০	মুড়া-ঘণ্ট	১৫০
হেঁচকী, লাউ, তাদাল (কুচা)	৮১	চিত্তল মাছ	
ঝাল	১৭২	কালিয়া	১৭৮
ঝুরি (কুচা)	৮০	কালিয়া, জল-বড়ার	১৮০
ঝোল, মালাই	১১২	ঘণ্টে, মটর শাকের	১৫১
দহি-মাছ	২১৮, ২২০	ঝাল	১৬২
পাতারি	৬		৪৫, ৫০
গুড়গুড়ী (কুচা)	৪৫	সরিষা-বাটা-ঝোল	২৩
গোড়া, ঝুনা-নারিকেল	৬	চিরাত পক্ষী (Florican)	
গোলাও	২৬	কালিয়া	১৮৬
বড়া, (কুচা)	৫০	চুনা বা চুঁচুড়া মাছ	
বেক	৭	চড়চড়ী	২১
ভাজি	৪৪, ৪৬	ঝোল	১১৫
ভাজি, কুমড়া শাক, (কুচা)	৪৬		৪৫
ভাজি, মুজী	৪৮		৪৪
ভাজি, (মাধা)	৪২	চেলেনী জল	১১১
সালাদ	২১৮	চৈতি পক্ষী (Teals)	
হুগ	১০২		

কালিয়া	১৮৬	ঝাল	১৫৪
রোই	৬৬	„ কায়ী	১৮৭
ছাগ—পাঁঠা দেখ		„ চড়চড়ী	১৫৭, ১৭৮
ছাতিয়ান (টাকি বা লাঠা) মাহ		„ চড়চড়ী, বনমোহিনী,	১৭৩
অম্বল	২০৪	„ ফ্রেজী	১২৪
গ্রিঙ্গ	৬	„ রঙ্গা	১৫৬
চড়চড়ী	২২	„ লাকরা	১৭৩
„ : তিত	২৪	„ লাকরা, হিন্দুহানী	১৫৭
ঝোল	১১৬	ঝিঙ্গা	
গোড়া	৫	খরখরি	৭২
গাভারি	৬	ঘণ্ট	১৪৬
গোণা ভাজি	৪৫	ঘণ্ট, আমিষ	১৫০
গোণা পুড়পুড়ী	৪৫	চড়চড়ী	৮৮
হানা		চাপড় ঘণ্টে	১০৪
কালিয়া	১৭৬	হেঁচকী	৭৮
ঝাল	১৬০	ঝোলে, ডাল-ফেলানি	১১২
হোলা—বুট দেখ		ঝোলে, মালাই	১১২
জলপাই		ভাজি	৩৩
অম্বল	২০০	রাইতা	১০৩
আচার	২৩১	লাবরাত্তে	১১৪
ডাইলে	১২৫	তুকা	২৫, ২৭, ২৮
দিহ	১৪	সিদ্ধ	১৫
জরক-লেবু	২১৬	ঝুরি	৭২, ৮০
		„ তিত	১০৩

নির্ধারিত পত্র

২৮৫

ঝোল	১০৯	ডাইলের বড়া	৪০, ৯৮
" ডাইল-কোলানি	১১২	অথলে	২০২, ২০৩, ২০৪
" মালাই	১১২	অন্ন-ঝোল	২০৩
" শুক্লা	৯৭, ১০৫, ১০৬	ঘণ্টে	১৪০
" সরিষা-বাটা	৯০	শুক্রার	৯৬, ৯৮, ৯৯, ১০১,
টাকি মাছ—ছাতিয়ান দেখ		ডাইলের বেসন	, ,
টিকলি কালিয়া	১৭৮	অথলে	২০৬
" কাবাব	১১০	ঘণ্টে	১৪৫
" ডাকি	৫১	পাট বা বেসন-ডাকিতে	৪০
টেঙড়া মাছ		ফুলুরিতে	৪১
চড়চড়ী	৯১	মেথি শাক ডাকিতে	৩৬
ঝোল	১১৫	ডাইলের জল-বড়া বা পানি-দলা	
ঝোল, সরিষা-বাটা	৯৪	অথলে	২০২, ২০৩, ২০৪
ডাকি	৪৪	কালিয়া	১৭৭
শুক্রা-ঝোল	১০৫	ঘণ্টে	১৪০
টোমেটো (Tomato)		ঝালে	১৬২, ১৬৩
অথল	২০৩	ঝাল-রসায়	১৫৭
চাটনি	২১৬	শুক্রার	৯৬, ৯৯
ঝোলে, ডাল-কোলানি	১১২	ডাঁটা (নটিয়া)	
সস	২৩৩	ডেড়চড়ী	৮৯
ডাইল—সুপ দেখ	১২৩	ঝাল-রসাতে	১৫৬
ডাইলের চাপড়া ডাকি, ৪২, ৯৯		ঝোলে, : ফোলানি	১১২
ঘণ্টে	১৪০, ১৪২, ১৪৭	ডাইলে, মটর	১৩০
শুক্রার	৯৬, ৯৯, ১০১, ১০৩	ডাঁটা-শাক	

ঘণ্ট	১৪৫	ইলিশ	৮১
ভাজি	৩৫	ঝাল	১৫৯
ডামলিং (পক্ষীর)	১৮	ডাকা, ইলিশ	১১৮
ডালনা	১৭৫	ভাজি	৩৩
ডাহক পক্ষী		মাফিন	৩২
কালিয়া	১৮৫	ডেভিল (Devil) পক্ষীর	৬৬
রোষ্ট	৬৬	টাই মাছ—সিলঙ দেখ	
ডিম্ব (কাউটার)		ঢাকা বা টেকি শাক	
বড়া ভাজি	৫২	ঝাল	১৬১
ডিম্ব (পক্ষীর)		ভাজি	৩৫
অম্বল	২০৯	সরিষা-বাটা-ঝোলে	৯৪
কারী	১৮৮, ১৯৪	টেরস (কচি)	
বড়া	৫৩	ভাজি	৩৩
ভাজি	৫২	‘তরু’	২০৫
সুপে	১২৭	তরমুজ (কাঁচা)	
ডুমুর (খোজা)		হেঁচকী	৭৮
গন্ধ-ভাদালীর ঝালে	১৬২	ঝাল	১৫৯
পলতা-নতীর ঝোলে	১০৪	ভাজি	৩৪
ডুমুর (জগ বা যন্ত)		তপসী মাছ	
কালিয়া	১৭৬	(Polynemus Paradiseus)	
ঘণ্ট	১৪৩	ভাজি	৪৫, ৫০
চকচকী	৮৮	তারামিরার ফুল	
চাপড় ঘণ্ট	১০৪	ভাজি	৩৬
হেঁচকী	৭৬	ভিত্তির পক্ষী (Partridges)	

নির্ধণ্ট পত্র

২৮৭

কালিয়া	১৮৫	কান্ধলি	২৩২
রোষ্ট	৬৬	চাটনি	২১৪
ভিল-পিঠালী বাটা	৯৮	তোরই—বিজা দেখ	
অম্বলে	২০৫	খোড় (গাভ)	
ধরধরিতে	৭৬, ৭৯	ধরধরি	৭৬, ৭৭, ৭৯
ঘণ্টে	১৪১, ১৪৭	ঘণ্ট	৪০
হেঁচকীতে	৮১	চাপড় ঘণ্টে	১০০
ঝালে	১৬০	চড়চড়ীতে	৮৬, ৮৭
পাট ভাজিতে	৪১	হেঁচকী	৭৬, ৭৭
গুজার ২৬, ২৮, ২৯, ১০০, ১০১		হেঁচকী, চিঙড়ী-	৮১
ভিল-সুস্তা	১০১	ঝাল-রসাতে	১৫৬
ভিল-বেগুণ	১০১	ঝালে, গন্ধ ভাদালীর	১৬২
ভুলাদণ্ডী মাছ (Sillago Sihama)		ঝোলে, ডাল-ফেলানি	১১২
কারী, মালাই	১২২	ঝোলে, পলতা-নতীর	১০৪
কালিয়া	১৭৮	ডাইলে	১৩০
ঝাল	১৬৮	মনমোহিনী ঝাল-চড়চড়ীতে	১৭০
গুজা	১০৮	লাবরাতে	১১৪
তৈঁতুল (কাঁচা)		গুজার	২৫
অম্বল	২০১	দহি	
চাটনি	২১৪	অম্বল	২০৫
সিদ্ধ	১৪	অম্বল, মাছের	২০৯
তৈঁতুল (পাকা)		চাটনি	২১৭
অম্বল	২০০	দহি-বড়া	২১৮, ২২১, ২২২
আচার (ছড়া)	২৪০	দহি-মাছ	২১৮, ২২৩

দহি-লাউ	২০৬	কালিয়াতে	১৭৮, ১৭৯, ১৮০
পোলাওয়ে	২৭	বন্ট	১৪৪
খনিয়া পাতা		বন্টে	১৪০, ১৪১, ১৪৬
চাটনিতে	২১৪	ধিঁচুড়িতে	১৩৬
মরিচ-বাটা	২১২	চাটনি	২১৬
ধুমা		হেঁচকীতে	৮১
হেঁচকী	৭৮	ঝাল	১৫৯
ভাজি	৩২	ঝোলে ১১১, ১১৩, ১১৯, ১২১	
রাইতা	১০৩	পোড়া	৪
তুকা	৯৫	পোড়া, মটর ডাইলের সহিত	২
ধোকা—জল-বড়া দেখ		পোড়া, মাছের সহিত	৬
কালিয়া	১৭৭	পোলাওয়ে	২৪, ২৭
ঝাল	১৬৩	বড়া ভাজি	৩৩
নছা (বাচ্ছা-রুই) মাছ		ভাজ	৩৩
অবল	২০৭	ষ্টতে	১২১
ঝোল	১১৫	স্থপে (মুগ)	১২৬
ভাজি	৪৫, ৫০	নারিকেল-দুধ	১১১, ১৯১
তুকা	১১৫	নারিয়াল পক্ষী (Wild Ducks)	
নহলা (ছোট রুই) মাছ		কালিয়া	১৮৬
ঝাল	১৭১	রোষ্ট	৬৬
ভাজা	১৬	নাল	
তুকা	১০৭	অবল	২০৩
নারিকেল		বন্ট	১৪৭
কারীতে	১৯১, ১৯২	বন্ট, ইলিশ-	১৫২

নিমপাতা		কোণ্ডা	১২২
বেগুন	১০২	কোণ্ডা	১২৪
গুজাৰ	২৬	ডুই	১৮৮
নোয়াড় (হৰিফল)		দো-পিয়াজা	১২০
আচাৰ	২৩১	মাজাজ	১৮৮
পক্ষী		মালাই বা সিলোন	১২১
কলার	১৮১	হোসেন্জা	১২০
কাবাব	৫৭—৭২	কালিয়া	১৮৫
কাটলেট	৬৭	গ্যালেনটাইন	১৮২
কাটি বা মিৰ্জাফা	৬৯	ডামুপিং	১৮
কোণ্ডা বা গুল	৭০	ষ্ট্ৰু	১২০
কোণ্ডা বা পৰছন্দ	৬১	সিদ্ধ	১৮
ক্রোকোট	৭২	পটোল	
খাতাই	৭১	আচাৰ	২২৮
গ্রিল	৬০	কালিয়া	১৭৫
ছামি	৭২	বণ্ট (বেস্বরা)	১৭৬
ডেভিল	৬৬	বণ্টে, আমিষ	১৫০
ব্রেক	৬৪	চড়চড়ীতে	৮৬, ৮৭, ৯০
মুছলম	৬৬	চড়চড়ী, বাটা-	১২০
ষ্টেক	৬৭	চাপড় বণ্টে	১০৩
শিক বা শূন্য	৫৭, ৫৯, ৬১	ঝাল	১৫৯
ইন্ডি বা উখ্য	৬৩, ৬৭, ৭০	ঝালে, গন্ধ ভাদালীৰ	১৬২
কারী	১৮৬—১৯৭	ঝাল, চড়চড়ী	১৬৪
কাণ্টী কাণ্ডান	১৮৯	ঝালে, মাছের	১৬৫

ঝাল-রসাতে	১৫৬	শুভ্রায়	২৬
ঝাল-লাবরাতে	১৫৭	পাই (পই-কুটী)	১২২
ঝুরি	৮০	পাঁঠা	
ঝোলে, ডাল-ফেলানি	১১২	কাটলেট	৬৭
ডাইলে (অরহর)	১৩১	কাবাব, শিক (কোণ্ডা)	৬১
পোড়া	৩	শিক, (গোটা)	৫৮
ভাজি	৩২	কারী (মাদ্রাজ)	১৮৮
ভাজি, পাট	৩৯	কালিয়া	১৮২
ভাজায়	১১৭, ১১৮	কোর্মা	১২৪
শুভ্রায়	২৫	ষ্ট্র	১২০
শুভ্রায়, আমিষ	১০৬, ১০৭	ষ্ট্রেক	৬৮
সিদ্ধ	১৫	পাঁঠার মস্তিষ্ক বা মুড়ি	
পবা বা পবদা মাছ		অম্বল	২০৯
ঝোল	১১৫	ভাজি (সুজী)	৫০
পোড়া বা পাতারি	৬	পাঁঠার মেটে	
ভাজি	৪৪	অম্বল	২২০
শুভ্রা-ঝোল	১০৫	ঝাল-চাটনি	২২০
সরিষা-বাটা-ঝোল	২৪	ভাজি	৫৩
স্নোক	৭	পাট-ভাজি	৩৮
পমফ্রেট মাছ (Pomfret)—চাঁদা		খইয়ের	৪২
দেখ		ভিলের	৪১
পলতা-নতী বা পাতা		পোস্তদানার	৪১
ঝোল	১০৪	বুটের বেসনের	৪০
বড়া ভাজি	৩৩	মটর ডাইলের	৩৬

মশিনার	৪১	ঝাল	১৬১
ময়দার	৪২	সরিষা-বাটা-ঝোলে	৯৪
মাষ-ডাইলের	৪২	পালঙ, চুকা	
সরিষা-বাটার	৪১	অম্বল	২০৩
পাটের বা নালিতার শাক		চাটনি	২১৫
ভাজি	৩৬	পিকল্	২৩৪
গুস্তায় ২৫, ১০০, ১০১, ১০৫		পিচ ফল (Peaches)	
পাতাশী মাছ	• •	মিষ্ট পোলাও	২৭
চড়চড়ী	৯২	সিদ্ধ	১৪
ঝোল	১১৫	মিস্পাস্	২০
ভাজি	৪৪	পিয়ালী (পিউলী) মাছ	
গুস্তা-ঝোল	১০৫	অম্বল	২০৭
পাস্তা ভাত	১১	চড়চড়ী	৯২
পানিকল, সিদ্ধ	১৪	ঝোল	১১৫
পায়রা		ভাজি	৪৪
কালিয়া	১৮৫	গুস্তা-ঝোল	১০৬
ডেভিল	৬৬	পুঁই শাক	
পাই	১২২	চড়চড়ী	৯২
রোষ্ট বা কাবাব	৬৫	পুঁটী মাছ	
পার্শে মাছ (Mugil)		অম্বল	২০৭
ভাজি	৪৪, ৫০	চড়চড়ী	৯২
পালঙ শাক		• তিত	৯৪
ঘণ্ট	১৪৪	ঝোল	১১৫
ঘণ্ট, আমিব	১৫০	ভাজি	৪৪

পুঁটি, সারঙ্গ-মাছ		হেঁচকী	৭৭
অঙ্কল	২০৮	ভাজিতে	৩২
বন্টে, মটর, শাকের	১৫১	পোলাও	২০
ঝাল	১৬৮	আঙ্গুরের	২৭
ভাজি	৪৫, ৪৮	আনারসের	২৬
গুৰ্জী	১০৭, ১০৮	আপেলের	২৭
পুড়পুড়ী		আলু-ই-বোখারার	২৭
মাছের	৪৫	ফমা লেবুর	২৭
সুদের	৩৮	খোবানির	২৭
পুনকা শাক		গোলাপী	২৭
ভাজি	৩৫	চিঙড়ী মাছের	২৬
পেঁপে (কাঁচা)		দহির	২৭
চাপড় বন্টে	১০৩, ১০৪	নারিকেলের	২৭
ঝাল	১৬৩	নিরাশিষ	২৬
টক	২০৫	পিচ ফলের	২৭
ভাজি	৩৪	বাদামের	২৭
গুৰ্জায়	২৫, ২৭	মৎস্তের	২৪
পেঁয়াজ (২৫৫ পৃষ্ঠা দেখ)		মাংসের	২২
খিঁচুড়িতে	১৩৬	মিষ্ট	২৬
ফুলুরি	৪১	পোস্তদানা-বাটা	
পাইয়ে	১২২	কোন্দায়	১২৫
সিক্‌ল	২৩৪	খরখরিতে	৭৯
টুতে (আইরিশ)	১২০	বন্টে	১৪১, ১৪৭
পেঁয়াজ কলি বা ফুলকা		হেঁচকীতে	৮১

ঝালে	১৬৩	রোষ্ট	৬৬
পাট ভাজিতে	৪১	১	
শুভ্রায়	২৬, ২৮	আনাজি কলার	৩১
কলি বা কলুই মাছ		আলুর (পোল)	৩১
চড়চড়ী	২২	আলুর (লাল)	৩১
ঝোল	১১৬	ওলের	৩১
ভাজি	৪৪	কচুর, কুড়ী	৩১
সরিষা-বাটা-ঝোল	২৪	কচুর, মান	৩১
কাঁসা মাছ		কাঁকড়ার	৫১
অম্বল	২০৭	খাদীর তেলের	৫২
ভাজি	৪৪, ৪২	চিঙড়ী মাছের	৫০
ফুটি—কাঁকুর দেখ		ডাইলের, খেসারী	২৮
ফুলুরি	৪১	ডাইলের, বুট	৪১
ফেন-মুঠা	১০	ডাইলের, মটর	৪০, ২৮
বক ফুল (Agasti grandiflora)		ডাইলের, মাষ	৪২, ২১৮, ২২১
ঘণ্ট	১৪৬		২২২
পাট ভাজি	৩২	ডিমের, পক্ষীর ও কাউটার	৫৩
সিদ্ধ	১৫	দহি-	২১৮, ২২১, ২২২
বগেরী পক্ষী (Pseudo-Ortolans)		নারিকেলের	৩৩
কালিয়া	১৮৫	পলতা-নতীর	৩৩
রোষ্ট বা ভাজি	৬৬	বেগুনের	৩২
বটি	৭৮	মাছের	৫২
বটেরি পক্ষী (Quails)		মাছের তেলের	৫২
কালিয়া	১৮৫	মাংসের	৭৪

বড়া-জল, পানি-দলা বা খোকা	ঘণ্ট	১৪৫
চিতল মাছের গাদার ১৮৪	ঘণ্ট, আমিষ	১৫১
কুমাড়া বীচির শাঁসের ১৬২, ১৭৭	ভাজি	৩৫
বুটের ১৬৩, ১৭৭	বন-কাঁঠাল (ডেই ফল)	
মটরের ও খেসারির ১৬৩, ১৭৭	চড়চড়ীতে	৮৬
পক্ষী ১৮১, ১৮২	বরষাটি	
বড়ি (ফুল) ৪০, ১৪২	ঝোলে, ডাল-ফেলানি	১১২
অঙ্কল ২০২, ২০৩, ২০৪	বীচির ডাইল	১৩১
ভাজি ৪০	বীচি ভাজি	৩৭
গুজার ৬	সিদ্ধ	১৫
বড়ি, মটরের ৪০	বহী (Pheasants)	
পোড়া ৩	কালিয়া	১৮৫
লাউর ঘণ্টে ১৪২	বাইম বা বাহিন-মাছ	
গুজার ২৬, ২২	বলাপত্ন	১৭৩
সিদ্ধ ১৪	কালিয়া	১৭৮
বড়ি, মাষের	মালাই-বারী	১২২
ঘণ্টে ১৪০, ১৪৩—১৪৭	বাউস (কাল) মাছ	
ঝোলে ১৫৫, ১৫৭, ১৬১	কালিয়া	১৭৮
আমিষ ১৫২, ১৭০, ১৭১	কালিয়া, টিকলি	১৭২
গুজার ২৬, ২৭, ১০২	ঘণ্টে	১৪২
বতক পক্ষী (Ducks)—হংস দেখ	চড়চড়ীতে	২০
কালিয়া ১৮৬	ঝাল	১৬৮
শূল্য (roast) ৫৭	ঝোল	১১৫
বধুরা শাক	ভাজা	১১৭

ভাজি	৪৫,৪৮	বাদাম	
ভাজি, চিকলি	৫২	পোলাওয়ে	২৭
গুজা	১০৭	বাফাছু	১২৭
বাচা মাছ		বাঁশপাতা মাছ	.
কালিয়া	১৭৮	ঝোল	১১৫
ঝাল	১৬৮	পাতারি	.. ৬
ঝোল	১১৫	ভাজি	৪৪
ভাজি	৪৫	গুজা-ঝোল	১০৫
মালাই কারী	১২২	সরিষা-বাটা-ঝোল	২৪
সরিষা-বাটা-ঝোল	২৪	শ্মোক	৭
শ্মোক	৭	বিট	
সিদ্ধ	১৬	ঝোলে, ডাল-ফেলানী	১১২
বাটকিয়া মাছ		সালাদে	২১৭
ডিমের অঞ্চল	২০৮	বীন, ফরাস	
বাটা মাছ		চড়চড়ী	৮৮
অঞ্চল	২০৭	ডাল-ফেলানী ঝোলে	১১২
চড়চড়ী	২২	বুট	
ঝোল	১১৫	কালিয়া, খোকার	১৭৭
ভাজি	৪৪,৫০	ঘণ্টে ১৪০, ১৪২, ১৪৪, ১৪৭, ১৪৮	
গুজা-ঝোল	১০৫	ঝোলে ১৫৫, ১৫৯, ১৬০, ১৬২, ১৬৩	
বাটাম পক্ষী (Plovers)		ঝোলে	১১১
কালিয়া	১৮৫	ডাইল (স্থপ)	১১৮
রোষ্ট	৬৬	ডাইল (স্থপ), ডিম্বের সহিত	১২৭
বাটা-চড়চড়ী	১১৯	„ মাংসের সহিত	১২৭

„ মুড়ি-ঘণ্ট	১২৭	ভাজি	৩২
বেসনের পাট ভাজি	৪০	ভাজিতে	৩২, ৩৫, ৩৬
বেসনের কুলুরী	৪১	লাফরাতে	১১৪
ভাজি	৩৭	„ প্রয়োজনীয়তা	১১৪
বেগুন		শুভ্রায়	২৫, ২৭, ১০১, ১০২
অঙ্কল	২০৪	বেগুন, লাকা বনাম কড়ুই	১১৭
কালিয়া, (গলা)	১৭৬	বেগুনি	৩৯
„ বণ্টে ১৪১, ১৪৩—১৪৫, ১৫৪		রুস্ত-আগা	
„ প্রয়োজনীয়তা	১৪১, ১৪৪	শুভ্রায়	২৬, ২৮
চড়চড়ীতে	৮৬, ৮৭	সিদ্ধ	১৪
চাপড় ঘণ্টে	১০৪	বেসন বা বেসম ভাজি	৪১
হেঁচকীতে	৭৭, ৭৮	বোয়াল মাছ	
ঝাল	১৬১	কাঙ্কিয়া	১৭৮
ঝালে, আমিষ	১৬৫	ঝাল	১৬৮
ঝাল-চড়চড়ীতে	১৭৩	ভাঙ্গা	১১৭
ঝাল-রসাতে	১৫৬	ভাজি	৪৫
ঝাল-লাফরাতে	১৫৭	শুভ্রা	১০৮
ঝোলে, ডাল-ফেলানী	১১২	সরিষা-বাটা ঝোল	২৪
ঝোলে, পলতা-নতীর	১০৪	বোরা কলাই	
ডাইলে	১৩১	ঝোলে, ডাল-ফেলানি	১১২
পাট ভাজি	৩২—৪২	ডাইল (ছপ)	১৩১
পোড়া	৩	ভাজি	৩৭
বড়া	৩২	ষ্টুতে	১২১
ভাঙ্গায়	১১৭	বোর (বদরী)	

অম্বল	২০১	ভিণ্ডালু	১৯৫
কাসুন্দি	২৪০	ভেটকৌ (ভেটুট) মাছ	
কুল-চুর	২২৬	কারী, মালাই	১৯২
চাটনি	২১৫	কালিয়া	১৭৮
„ ভিনিগার	২৩৩	চড়চড়ী	২০
বৌ-সুদা	৩৮	চড়চড়ী, বাটা	১২০
ব্রান্সী শাক		চড়চড়ী, ঝাল	১৬৮
ভাজি	৩৬	ভাজি	৪৫
ব্রেজ (Braise)	৬৪	ভাজি, সুজী	৪৮
ব্রেড-ক্রাম্ব (Bread crumb)		„ শুক্লা	১০৮
	৪০, ৪৬	মালাদ	২১৭
ভাঙ্গন মাছ (Mugil tade)		সিদ্ধ	১৬
ঝাল	১৬৮	ভেড়া—মেঘ দেখ	
ভাজি	৪৪, ৫০	ভেনা মাছ	
ভাঙ্গা (মাছের) ১১৬, ১১৭, ১১৮		চড়চড়ী, তিত	৯৪
ভাজি	২৮	ভাজি	৪৫
„ পাট	৩৮	ভোল মাছ (Sciaena)	
„ সুজী	৪৬	ভাজি	৪৫, ৫০
ভাত	১০	মটরের ডাইল	
„ কড় কড়া	১২	চাপড়ী ভাজী	৪২, ৯৯
„ বন্টে, আমিষ	১৫০	জল-বড়ার কালিয়া	১৭৭
„ বোল-পান্তা	১২	জল-বড়ার ঝাল	১৬৩
„ পান্তা	১১	ঝোলে	১১০, ১১২
„ নাড়ে নাড়ে	১০	ডাইল (ছপ)	১২৯

ডাইল, তিত	১০৫	ঝাল-চড়চড়ীতে	১৬৪
ডাইল-চড়চড়ী	১২৯	ঝোলে, ডাল-কেলানি	১১২
পাট ভাজি	৩৮	পিকল	২৩৪
পোড়া	২	পোলাওয়ে	২৩, ২৫, ২৬
বড়া	৪০, ৯৮	ভাজি	৩৭
বড়ি	৪০	সিদ্ধ	১৫
ভাজি	৩৭	ইতে	১২১
সিদ্ধ	১৩	মরিচ-বাটা	২১১
মটর শাক		মশিনা	
ঘণ্ট	১৪৫	পাট ভাজি	৪১
ঘণ্টে, আমিষ	১৫০	মশুরি ডাইল	
ঝাল	১৬১	খিচুড়িতে	১৩৭
ভাজি	৩৫	ডাইল (স্থপ)	১২৮
সরিষা-বাটা ঝোলে	৯৪	„ ডিমের সহিত	১২৭
মটর-শুটি (কলাই-শুটি)		„ মাংসের সহিত	১২৭
কারীতে	১৮৭, ১৯২, ১৯৩	„ মুড়ি-ঘণ্ট	১২৭
কালিয়াতে	১৭৫, ১৭৮, ১৭৯, ১৮৬	সিদ্ধ	১২
ঘণ্ট	১৪৪	মহাশোল মাছ (Barbus Tor)	
ঘণ্টে	১৪২, ১৪৩, ১৫০	কারী, মালাই	১৯২
চড়চড়ীতে	৮৬, ৯০	কালিয়া	১৭৮
চড়চড়ীতে, বাটা-	১২০	টিকলি	১৭৯
চাটনি	২১৭	চড়চড়ী	৯০
ঝোলে	১৬১, ১৬২	ঝাল	১৬৮
ঝোলে, আমিষ	১৬৫	ভাজি	৪৫; ৪৮

টিকলী	৫২	বাল	১৬৩
মালগোবা	১৯৭	বোলে, ডাল-ফেলানি	১১৩
মাকিন (Muffin)	৩১	ডাইল (স্থপ)	১২৬
মাগুর মাছ		„ ডিমের সহিত	২২৭
কারী, মালাই	১২২	„ তিত	১০৫
কারী, শুক	১২০	„ মাংসের সহিত	১২৭
কালিয়া	১৭৮	„ মুড়া-ঘণ্টে	১২৬
বাল	১৭০	সিদ্ধ	১২
স্থপ	১৩২	মুলা	
মাষ-কলাইর ডাইল		অম্বল	২০২
খিঁচুড়ি	১৩৭	কারী	১৮৭
ঘণ্টে ১৪০, ১৪৫, ১৪৬, ১৪৭, ১৪৮		কালিয়াতে	১৮৫
বোলে, ডাল-ফেলানি	১১৩	খরখরি	৭৭, ৭৯
ডাইল (স্থপ)	১২৮	ঘণ্টে, আমিষ	১৫০
„ তিত	১০৫	ঘণ্ট, বেগুন-	১৪০
দহি-বড়া	২২১	„ শিম-বেগুন-	১৪০
পাট ভাজি	৪২	„ শাকের	১৪৫
বড়া	৪২	চড়চড়ী	৮৮
সিদ্ধ	১৩	হেঁচকী	৭৬
মুগের ডাইল		চাটনি	২১৫
খিঁচুড়ি	১৩৬	চাটনি, বাল	২২৩
খিঁচুড়ি, ভুনি	১৩৮	বোলে, রুই মাছের	১৬৫
ঘণ্টে ১৪০, ১৪৫, ১৪৬		বোলে, ডাল-ফেলানি	১১২
		ডাইলে	১৩০

রাইতা	২১৮	কাটলেট	৬৭
লাবৰাতে	১১৪	কাবাব, শিক	৫৮, ৬১.
শাক ভাজি	৩৬	কাবাব, কাটি	৬৯
শুভায়	৯৫	কারী, মাদ্রাজ	৮৭
সিদ্ধ	১৪	কারী, মিন্‌স্‌ড্	১৮৮
ফুগেল মাছ		কালিয়া	১৮৩
কালিয়া	১৭৮	কোর্ম্বা	১২৪
„ টিকলি	১৭৯	চপ, মটন	৬০
চড়চড়ী	৯০	চাটনি, ঝাল	২২১
ঝাল	১৬৮	ভাজি, জিহ্বা	৫৪
ভাদা	১১৭	„ মস্তিষ্ক	৫৩
ভাজি	৪৫, ৪৮	„ মেটে	৫৩
„ টিকলি	৫২	ভিণ্ডালু	১২৫
মেকরেল মাছ—সুন্ন মাছ দেখ		ই	১২০
মেস্তা বা মেদা		ষ্টেক	৬৮
অঙ্ঘল	২০৩	মোচা	
মেটর (বাচ্ছা-সিলঙ্গাদি) মাছ		কালিয়া	১৭৬
ঝোল	১১৫	ঘণ্ট	১৪৬
শুভা-ঝোল	১০৫	ছেঁচকী	৭৬
মেথি শাক		ঝাল	১৬০
ভাজি	৩৬	পাট ভাজি	৪১
ভাজি, পাট	৩৯	সিদ্ধ	১৪
বেগুন-	১০২	মোরা মাছ	
মেথ		অঙ্ঘল	২০৭

চড়চড়ী	২২	চড়চড়ীতে ।	২০
ঝোল	১১৫	চড়চড়ীতে, ভিত-°	২৪
ভাজি	৪৩, ৪৪	চড়চড়ীতে, বাটী-	১২০
শুভা-ঝোল	১১৫	চড়চড়ীতে, ঝাল-°	১৬৪
দ-গোলা বা রস-মুণ্ডি		চড়চড়ী, মনমোহিনী ঝাল-	১৭৩
অম্বল	২০৬	ডাইলে	১২৬
ঠা মাছ		তেলের বড়া	৫১
কালিয়া	১৭৮	দহি-মাছ	২১৩
ঝাল	১৬৮	বেক	৭
সরিষা-বাটা ঝোল	২৪	ভাঙ্কা	১১৬
ই (রোহিত) মাছ		ভাজি	৪৫
অম্বল	২০৮	” টিকাল	৫১
কারী	১৮৮	” সাজী	৪৭
কারী, মালাই	১২২	শুভা	১০৭, ১১৫
কারী, শুক	১২০	সিদ্ধ	১৬
কালিয়া	১৭৭	হাঁড়ি-কাবাব (উষা) বা রোস্ট	৬৫
কালিয়া, টিকলি	১৭৯	রুই মাছের ডিম	
কাটলেট	৬৮	অম্বল	২০৮
ক্রোকেট	৭২	অম্বল, করঞ্জা দিয়া	২০৮
বন্টে, আনাজি কলার	১৫১	ভাজি	৪৫
বন্টে, চিড়া-মুড়ার	১৫০	” সাজী	৪৮
বন্টে, মিঠা কুমড়ার	১৫০	লঙ্কা (২৪১ পৃঃ দেখ)	
বন্টে, পালঙ শাকের	১৫০	আচার	২৩১
বন্টে, লাউর	১৪৮	বরিচ-বাটা	২১২

পোড়া-ঝোল/	১১৫	দহি-লাউ	২০৬
লাউ		রাইতা	২১৮
কারীতে	১৮৭	লাউ-বেসন	২০৬
কারীতে, মালাই	১৯২	শাক সিদ্ধ	১৫
কালিয়াতে	১৮৬	ষ্টুতে	১২১
ঘণ্ট (বেসুরী)	১৪২	লাবরা বা লাকরা	১১৪
ঘণ্ট, আমিষ	১৪৮	লাবরায় বিলাতি কুমড়া বা বেগুন	১১৪
চড়চড়ী	৮৮	লিখ পক্ষী (Lesser Florican)	
চাটনি, ঝাল-	২২০	কালিয়া	১৮৫
হেঁচকী	৭৬	লেটুস (Lettuce)	
„ কাকড়া-	৮১	সালাদ (Salad)	২১৭
„ কৈ-	৮২	লেবু (কমলা)	
„ চিঙড়ি-	৮১	পোলাও	২৭
„ ভাদাল-	৭৬	লেবু (বাতাবী)	
„ শোল মাছ-	৮১	আচার	২২৬
ঝাল	১৫৯	চাটনি	২১৫
ঝালে, কাকড়া	১৭২	শলুপ শাক	
ঝালে, কৈ মাছের	১৭০	ঘণ্টে, পালঙ শাকের	১৪৪
ঝালে, চিঙড়ি মাছের	১৭২	চাটনিতে	২১৩
ঝালে, শোল মাছের	১৭২	ভাদায়	১১৭
ঝোল	১১০	শাক ভাজিতে	৩৫
ঝোলে, মালাই	১১৯	সিদ্ধে	১৫
ঝোলে, ডাল-বেলানি	১১২	শলুপ বীজ	
ডাইলে	১৩০		

সজের শুঁড়ায়	২৩৮	ষ্টে, আইরিশ	১২১
শাশা		সালাদ	২১৭
কারীতে	১৮৭	শাশা পাতা	
কারীতে, মালাই	১৯২	চাপড়-বকে	১০৪
কলিয়াতে	১৮৬	তিত-ডালে	১০৫
ঘণ্ট	১৪৭	ভুক্তায়	৯৬
ঘণ্টে, ইলিশ মাছের	১৫২	শাস্তি শাক	
চড়চড়ী	৮৬, ৮৮	চিলড়ী ঘণ্টে	১৫০
চাপড় ঘণ্টে	১০৩	ছেঁচকীতে	৭৮
চাটনি	২১৫	ঝালে	১৬১
চাটনি, ঝাল	২২০	শালুক	
ছেঁচকী	৭৮	ঘণ্ট	১৪৪, ১৫১
ছেঁচকী, ইলিশ	৮১	ঝাল-রসায়	১৫৬
ঝাল	১৫৯	সিদ্ধ	১৪
ঝালে, ইলিশ	১৭১	শিম	
ঝোল	১১১	ঘণ্ট	১৪০
ঝোলে, মালাই	১১৯	ঘণ্টে, আমিষ	১৫০
ঝোলে, ডাল-কেলানি	১১২	চড়চড়ী	৮৮
পিকল্	২০৪	ছেঁচকী	৭৬
ভাজি	৩৪	ঝালে, মাছের	১৬৫
পাট	৪১	ঝাল-রসাতে	১৫৬
রাইতা	১০৩	ঝাল-লাবরাতে	১৫৮
লাবরাতে	১১৪	ঝোলে, ডাল-কেলানী	১১২
শুভ্রায়	৯৫, ৯৭, ৯৯	পিকল্	২০৪

ভাজি	৩৩	ঝাল, লাউ-শোল	১৭২
লাবঙ্গাতে	১১৪	টক	২০৮
সিদ্ধ	১৫	পোড়া	৫
শিজী (কানচ) ম'হু		পোণার পুড়পুড়ী	৪৫
কালিয়া	১৭৮	পোণা ভাজি	৪৫
ঝাল	১৭১	স্থপ	১৩২
স্থপ	১৩২	স্টু (Stew)	
শুভ্রী শাক		„ আইরিষ	১২০
হেঁচকী	৭৮	„ ব্রাউন	১২১
ঝাল	১৬১	স্টেক (Steak)	৬৮
ভাজি	৩৫	স্টাফিং (Stuffing)	৬৫
শেকালি পাতা		সজারু	
তিত-ডাইলে	১০৫	কালিয়া	১৮৩
পাট ভাজি	৩৯	সজিনা ফুল	
শুভ্রা	২৫, ২৬	বণ্ট (বেস্বরী)	১৪৫
শোল (শৈল) মাছ		হেঁচকী	৭৭
আম-শোল	২০৬	ভাজি	৩৫
কলাপতু	১৭২	সজিনা শুটী (খাড়া)	
কারী, মালাই	১২২	চড়চড়ী	৮৯
কালিয়া	১৭৮	ডাল-ফেলানী ঝোলে	১১২
বণ্ট, পালঙ শাকের	১৫০	ভাজি	৩৪
বণ্ট, লাউর	১৪৯	সন্ন-পড়া ঝোল	১২
খিল	৭	সন্নলী—(সিল্লী Sill!) মাছ	
হেঁচকী, লাউর সহিত	৮১	(Polynemus Tetradactylus)	

নির্ধাৰিত পাত		৩০৫
কাগী, মালাই	১২২	কাছনিদিচ ২৩৪
কালিয়া	১৭৮	ফুল ভাজি ৩৬
ঝাল	১৬৮	শাক ভাজি ৩৬
ভাজি	৪৫	গুজায় ২৫
সুজী	৫০	সরিষা-বাটা
সরালী বা সরাইল পক্ষী		কারীতে ১৮৬
কালিয়া	১৮৬	চড়চড়ীতে ৮৩
রোষ্ট	৬৬	চাটনিতে, সাদাসিধা ১১৩
সস		ঝোলে ২৩
আপেল	১২	দহি-বড়ায় ২১২, ২২২
ওনিয়ান	১৭	দহি-মাছে ২১৮
এগ্	১৭	পোড়ায় ৪, ৫, ৬
কেপার	১৭	ভাজিতে ৩৬
চৌ-চৌ	১৮	ভাজি, পাট ৪১
টাটার	১৭	মরিচ-বাটায় ২১১
টোমেটো	২১৩	রাইতায় ২১৮
পাৰ্শলি	১৭	সিঙ্গে ১৫, ১৬, ১৭
ব্রাউন	১৮	সাঁপই মাছ . . .
ব্রেড	১২	ঝোল ১১৫
মিন্ট্	১৭	ভাজি ৪৪
মেরনেস্	১৬	গুজা-ঝোল ১০৭
হোয়াইট	১৭, ১২	সার্ডিন মাছ (Clupea Sardinella)
হলান্ডেজ্	১৬	২০৭
সরিষা (২৫২ পৃঃ দেখ)		৪২
অধলে	১২৮	

স্নাইপ বা চা' / স্নাই (Snipe)	ঝোল, মালাই	১১৯
সালগম (শালগম)	দহি-মাছ	২১৮
কারীতে ১৮৭, ১৯৩		১১৭
কারীতে, মালাই ১৯২	ভাজি	৪৪
কালিয়াতে ১৭৫, ১৮৬	গুজা	১০৮
কপ্টে ১৪৩	সরিষা-বাটা-ঝোল	৯৪
চড়চড়ীতে ৮৬, ৯০	সিল্লো (Silli)—সরলো দেখ ।	
হৈচকো ৭৬	সুন্ন বা সিয়ান (Seer) মাছ	
ঝাল ১৫৯	(Cybium Commersonii)	
ঝাল-চড়চড়ী ১৬৪	কারী, মালাই	১২২
ঝাল-রসাতে ১৫৬	কালিয়া	১৭৮
ঝোলে, ডাল-ফেগানী ১১২	ঝাল	১৬৮
ঝোলে, মালাই ১১৯	দহি-মাছ	২২৩
পোলাওয়ে ২৩, ২৫, ২৬	ভাজি (সুজী)	৪৫, ৫০
ভাদি ৩৪		১০৮
রাইতা ২১৮	সরিষা-বাটা ঝোল	৯৪
টুতে ১১১	সিদ্ধ	১৬
সিদ্ধ ১৪	সুপ, সুন্নয়া বা আখনি	১২৩
সিলঙ (শিলঙ) বা টাই মাছ	„ ডাইলের	১২৬
কারী, মালাই ১২২	„ মাছের	১৩২
কালিয়া ১৭৮	„ মাংসের	১৩৪
চড়চড়ী ৯২	সোল মাছ (Solea Vulgaris)	
ঝাল ১৬৮		৪৮
ঝোল ১১৫	সোহার	

চাটনি, ভিনিগার	২৩০	কালিয়া	১৮৬
স্কায়াস		হরিণ	
কারোতে	১৮৭	কটিলেট	৬৭
কারোতে, মালাই	১৯২	কাবাব, শূলা	৫৮
কালিয়া	১৭৫	কালিয়া	১৮৩
ঘণ্ট	১৪১	চাটনি, ঝাল	২২১
ঘণ্টে, আমিষ	১৪৯, ১৫০	ষ্টেক	৬৮
চড়চড়ীতে	১৯০	হরিফল (নোয়াড়)	
হেঁচকী	৭৬	., আচার	২৩১
ঝাল	১৫৯	হরিয়ালি Green Pigeon)	
ঝাল-চড়চড়ীতে	১৬৪, ১৮৬	কালিয়া	১৮৫
ঝাল রুনাতে	১৫৬	রোষ্ট	৬৬
ঝোলে, ডাল-ফেলা	১১২	হুবরা পক্ষী (Houbara Bustard)	
ঝোলে, মালাই	১১৯	কালিয়া	১৮৫
পোলাওয়ে	২৬	হেলেধার শাক	
ভাজি	৩৪	চাপড় ঘণ্টে	১০৪
হংস (হাঁস)		সিদ্ধ	১৫
কাবাব, সুছন্নম	৬৬	হোসেনা কারী	১৯০
কাবাব, শূলা	৫৭		

